



LÄHIRUOAN KÄYTTÖMAH- DOLLISUUDET HAAPAVEDEN AMMATTIOPISTOSSA

**Arja Knuutinen
Tarja Siltala
Opinnäytetyö
Marraskuu 2006**



**JYVÄSKYLÄN
AMMATTIKORKEAKOULU**

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala

| | | |
|--|--|---------------------|
| Author(s) KNUUTINEN, Arja SILTALA, Tarja | Type of Publication Bachelor´s Thesis | |
| | Pages 83 | Language Finnish |
| | Confidential <input type="checkbox"/> Until _____ | |
| Title POSSIBILITIES TO USE LOCAL FOOD IN HAAPAVESI VOCATIONAL INSTITUTE | | |
| Degree Programme Degree Programme in Service Management | | |
| Tutor(s) VIITANEN, Tarja | | |
| Assigned by Haapavesi Vocational Institute | | |
| Abstract <p>The purpose of this thesis was to study the possibilities to use food from local ingredients in Haapavesi Vocational Institute. The aim was to clarify the attitudes of the kitchen chefs and decision-makers and the willingness to use local ingredients in professional kitchens. The customers´ views of locally grown food and willingness to buy them were also clarified by this research.</p> <p>By using a qualitative research method, eight participants were interviewed and the attitudes of customers were examined by questionnaires. The questionnaires were made on two different occasions. These studies were accomplished during November 2005 – May 2006.</p> <p>The results of the research showed that the kitchen staff and decision- makers experienced local food in an affirmative way. They believed in the increase of the use in locally produced food in Haapavesi Vocational Institute. They also believed that it would be necessary to change attitudes and improve efficiency. All the respondents of the research agreed that locally grown ingredients are safe, healthy, pure and brings employment whit it. In addition the information on the origin was not as important as the art of cookery, setting out and decorating.</p> <p>Local food is one option to carry out in practice the values of the Strategy 2010 in Haapavesi Vocational Institute. The values are ecology, sustainable development, customer-drivenness and entrepreneurship. In the beginning of this process economical resources and team work between the professional kitchens and suppliers are needed in the Oulun Eteläinen area.</p> | | |
| Keywords Ecology, food scandals, locally produced food, territorial economy | | |
| Miscellaneous | | |

| | | |
|--|--|--------------------------|
| Tekijä(t) KNUUTINEN, Arja SILTALA, Tarja | Julkaisun laji Opinnäytetyö | |
| | Sivumäärä 83 | Julkaisun kieli suomi |
| | Luottamuksellisuus <input type="checkbox"/> Salainen _____ saakka | |
| Työn nimi LÄHIRUOAN KÄYTTÖMAHDOLLISUUDET HAAPAVEDEN AMMATTIOPISTOSSA | | |
| Koulutusohjelma Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma | | |
| Työn ohjaaja(t) VIITANEN, Tarja | | |
| Toimeksiantaja(t) Haapaveden ammattiopisto | | |
| <p>Tiivistelmä</p> <p>Työn tavoitteena oli selvittää lähiruoan käyttömahdollisuuksia Haapaveden ammattiopistossa. Työssä tutkittiin hankinnoista vastaavien ja päättävien henkilöiden suhtautumista lähiruokaan ja halukkuutta sen käyttöön ammattikeittiöissä. Tutkimuksessa tarkasteltiin myös asiakkaiden mielipiteitä lähellä tuotetuista elintarvikkeista sekä ostohalukkuutta.</p> <p>Tutkimuksessa käytettiin laadullista tutkimusotetta. Aineistonkeruumenetelmiksi valittiin kysely ja teemahaastattelu, mitkä toteutettiin aikavälillä marraskuu 2005 – toukokuu 2006. Asiakaskyselyt toteutettiin kahdessa asiakastilaisuudessa. Teemahaastattelut tehtiin kahdeksalle henkilölle.</p> <p>Tutkimuksen tuloksista ilmeni, että keittiöhenkilöstö ja hankinnoista vastaavat päättäjät kokivat lähiruoan myönteisenä asiana ja uskoivat käyttömahdollisuuksien kasvattamiseen Haapaveden ammattiopiston ammattikeittiöissä. Tulokset osoittivat asennemuutosten ja ajankäytön tehostamisen tarpeellisuuden olevan välttämätöntä. Haastateltavien ja asiakaskyselyihin osallistuneiden henkilöiden näkemykset lähiruokaan olivat yhteneväiset. Lähellä tuotettu ruoka miellettiin puhtaaksi, terveelliseksi, turvalliseksi ja maaseudun elinkeinoelämää tukevaksi. Kyselyjen perusteella ruoan alkuperätiedolla ei ollut niin suurta merkitystä asiakastyytyväisyyteen kuin ruoanvalmistuksella, esille laitolla ja tilojen somistamisella.</p> <p>Lähiruoka on yksi tapa toteuttaa käytännön tasolla Haapaveden ammattiopiston Strategia 2010:n mukaisia arvoja ja painopistealueita, joita ovat ekologisuus, kestävä kehitys, asiakaslähtöisyys ja yrittäjyys. Asennemuutosten lisäksi vaaditaan etenkin alkuvaiheessa taloudellisia lisäresursseja hankintakanavien ja logistiikan luomiseen. Tavoitteen saavuttamiseksi tarvitaan aktiivista yhteistoimintaa Oulun Eteläisen alueen ammattikeittiöiden ja tavarantoimittajien kanssa.</p> | | |
| Avainsanat (asiasanat) aluetaloudellisuus, ekologisuus, lähiruoka, ruokaskandaalit | | |
| Muut tiedot | | |

SISÄLTÖ

| | |
|--|----|
| 1 Läheltä ja hyvää ammattiopiston keittiöihin..... | 3 |
| 2 Määritelmiä lähiruosta..... | 4 |
| 2.1 Aluetaloudellinen näkökulma | 5 |
| 2.2 Kuluttajien lähiruokakäsityksiä..... | 7 |
| 2.3 Lähiruoka ammattikeittiöiden määrittelemänä | 9 |
| 2.4 Eurooppalaista lähiruokaa | 12 |
| 3 Opinnäytetyön tavoitteet | 13 |
| 4 Aineisto ja menetelmät | 16 |
| 4.1 Aineiston hankinta..... | 18 |
| 4.1.1 Kysely | 19 |
| 4.1.2 Haastattelu..... | 21 |
| 4.1.2.1 Teemahaastattelu | 22 |
| 4.1.3 Benchmarking | 23 |
| 4.2. Aineiston analysointi..... | 24 |
| 5 Lähiruoan käyttömahdollisuudet ammattikeittiöissä | 26 |
| 6 Lähiruoka Haapaveden ammattiopistossa | 28 |
| 6.1 Lähiruoka Haapaveden ammattiopiston ateriapalveluissa | 30 |
| 6.2 Hankintalainsäädännön vaikutus ostopäätöksiin | 31 |
| 6.3 Asiakkaan ruoan valintaan vaikuttavat tekijät | 34 |
| 6.3.1 Asiakkaiden mielipiteitä lähiruosta | 36 |
| 6.4 Päättäjien ja ammattihenkilöstön näkemyksiä lähiruosta | 46 |
| 6.4.1 Ajatuksia lähiruosta Haapaveden ammattiopistossa..... | 47 |
| 6.5 Lähiruoan käytön tarpeellisuus | 50 |
| 6.6 Lähiruoan käytöstä saatavat edut, hyödyt ja esteet | 53 |
| 7 Ratkaisumalleja lähiruoan käytölle | 57 |
| 7.1 Luonnontuotekeskus Pyhäjärvelle | 61 |
| 7.2 Kokemuksia lähiruosta Kiuruvedeltä | 62 |
| 8 Johtopäätökset..... | 65 |
| LÄHTEET | 69 |
| LIITTEET..... | 72 |
| Liite 1. Asiakaskyselyn kansi..... | 72 |
| Liite 2. Asiakaskyselylomake..... | 73 |
| Liite 3. Sadonkorjuujuhlan menu..... | 75 |
| Liite 4. Perinteisen jouluaterian menu..... | 76 |

| | |
|--|----|
| Liite 5. Päättäjien haastattelujen teemarunko..... | 77 |
| Liite 6. Keittiöhenkilöstön haastattelujen teemarunko..... | 80 |
| Liite 7. Saatekirje..... | 83 |

KUVIOT

| | |
|---|----|
| Kuvio 1. Tuoteominaisuutena tuoreus ja siihen liittyvät ulottuvuudet...10 | |
| Kuvio 2. Tuotteen alkuperätie ja siihen liittyvät ulottuvuudet.....10 | |
| Kuvio 3. Palaute asiakastilaisuuksista.....39 | |
| Kuvio 4. Elintarvikkeiden ostopäätöksiin vaikuttavat tekijät.....41 | |
| Kuvio 5. Näkemyksiä lähiruoosta..... | 44 |

TAULUKOT

| | |
|--|----|
| Taulukko 1. Luokiteltu ikäjakauma..... | 37 |
| Taulukko 2. Sukupuolijakauma..... | 38 |

1 Läheltä ja hyvää ammattiopiston keittiöihin

Lähirooka on omalla alueella tuotettua ja kulutettua ruokaa, mikä koetaan puhtaaksi, terveelliseksi ja tuoreeksi sekä alkuperältään tunnetuksi. Lähirooka-ajattelu on saanut laajasti huomiota kansainvälisesti, kotimaassa ja lähialueella EU-hankkeiden myötä. Oulun Eteläisellä alueella kuntien asukasmäärät laskevat ja maaseutu autioituu. Oulun Eteläinen alue käsittää Siika-, Pyhä- ja Kalajokilaakson alueiden kunnat, jotka muodostavat toiminnallisen talousalueen. Oulun Eteläisellä alueella pyritään kehittämään kuntien ja yritysten välistä yhteistyötä koordinoitusti alueen talouskasvun kehittämiseksi ja turvaamaan kilpailukykyisyyttä Oulun seudun vetovoimaisuutta vastaan.

Pohdittaessa keinoja, joilla kehitetään alueemme elinkeinoelämää, ylläpidetään ja parannetaan elämää maaseudulla sekä säilytetään ja luodaan uusia työpaikkoja, on lähirooka noussut yhdeksi mahdollisuudeksi. Lisäksi ekologisuus, ympäristöasiat ja ruoan terveellisyysnäkemykset puoltavat lähirooan käyttöä. Mikäli elinkeinoelämässä liikkuvat rahavirrat pysyvät talousalueella, hyödyntää se kuntien taloutta ja palvelujen laatua.

Opinnäytetyömme toimeksiantaja on Haapaveden ammattiopisto, missä on pitkät perinteet luomuruoan tuottamisesta ja käytöstä. Ammattiopiston arvomaailma ja opetuksen painopistealueet rakentuvat ekologisuuden, kestävän kehityksen, asiakaslähtöisyyden ja yrittäjyyden perustalle. Lähirookaa on helpommin saatavilla kuin luomutuotteita, joten haluamme selvittää lähirooan käyttömahdollisuuksia Haapaveden ammattiopistossa suuremmassa mittakaavassa.

Työmme tavoitteena on kartoittaa asiakkaiden, hankinnoista päättävien ja keittiöhenkilöstön näkemyksiä ja mielipiteitä lähirooasta. Lisäksi selvitämme Haapaveden ammattiopiston henkilöstön ja päättäjien mielipiteitä käytön esteistä, tarpeellisuudesta ja lähirooan tuomista eduista oppilaitoksen toimintaan sekä lähirooan vaikutuksia oppilaitoksen, kuntayhtymän ja Oulun Eteläisen alueen tasolla. Oletamme työmme tuovan tietoa lähirooan käytön mahdollisuuksista ammattikeittiöiden hankinnoista vastaaville.

Työmme perustuu kvalitatiiviseen tutkimusmenetelmään, koska sen avulla pystytään selvittämään tutkittavien mielikuvia, tuntemuksia ja asenteita. Aineistoa kerätään asiakaskyselyillä ja teemahaastatteluilla. Kyselyt toteutetaan kahdessa catering-alan

asiakastilaisuudessa. Haastattelut kohdennetaan talousasioista vastaaville päättäjille ja elintarvikehankintoja tekeville henkilöille. Haastateltavien määrä on pieni, mutta he ovat avainasemassa päätöksentekoprosesseissa. Käytännön kokemuksia lähiruoka-ajatuksen käynnistämisestä haemme tutustumiskäynnillä Kiuruvedellä.

Tietoperustan avulla tutkimme jo olemassa olevia määritelmiä lähiruosta. Sen pohjalta määrittelemme oman työmme lähiruokakäsitteen. Tutkimuksista löydämme kokemuksia lähellä tuotettujen elintarvikkeiden tuomista eduista ja mahdollisuuksista sekä ratkaisuja esteiden poistamiseksi. Aikaisemmat tutkimukset selvittävät kuluttajien suhtautumista ja halukkuutta käyttää niitä omassa taloudessa. Suomalaisten tietolähteiden lisäksi pyrimme tutkimaan myös kansainvälisiä tutkimuksia.

Kyselyjen ja haastattelujen tuoma tieto analysoidaan ja tulokset raportoidaan, minkä pohjalta tehdään johtopäätökset tulevia toimenpiteitä varten. Työn tuloksia voidaan hyödyntää Haapaveden ammattiopiston elintarvikkeiden hankintapäätösten teossa, opetussuunnitelmatyössä, markkinoinnissa ja valinnaiskurssisuunnittelussa. Jo aiemmin suunniteltu lähiruokalista vakioituine ohjeineen antaa tukea tulosten hyödyntämiseen.

2 Määritelmiä lähiruosta

Viime vuosina lähiruoka on ollut osana vilkasta yhteiskunnallista keskustelua. Poliittisille päättäjille on antanut huolen aihetta Suomen mahdollinen kahtia jakautuminen taloudellisesti sekä väestön kasautuminen suuriin keskuksiin. Yhtenä maaseutua elvyttävänä mahdollisuutena on nähty lähiruoan käytön lisääminen. Lähiruokaa määritellään mm. kuluttajien, päättäjien, ammattikeittiöiden henkilöstön ja asiakkaiden näkökulmista.

Lähiruoan mahdollisuudet (2000, 7) mukaan ”taloudellisen globalisoitumisen eli maailmanlaajuistumisen johtoajatuksena on pääoman, tavaroiden ja palveluiden mahdollisimman vapaa kauppa ja tullimääräysten asteittainen purkaminen GATT-sopimuksen puitteissa.” Globalisaation mukanaan tuomat haasteet, Eurooppaa ravistelleen ruokaskandaalit sekä huoli oman kansallisen ruokakulttuurin katoamisesta ja huoltovar-

muuden rappeutumisesta ovat herättäneet kiinnostuksen lähiruokaa kohtaan. (Lähiruokan mahdollisuudet 2000, 1 - 2).

Oulun Eteläisellä alueella elinkeinorakenne painottuu alkutuotantoon ja osaamisen taso on korkea. Tuotantosunnat ovat monipuolisia, mitkä tarjoavat laajan valikoiman erilaisia tuotteita suoraan käyttöön ja jatkojalostukseen. Lähiruokan käyttö alueen suurkeittiöissä mahdollistaa elinmahdollisuudet myös pienemmille tiloille. Verkostoituminen ja jatkojalostamisen kehittyminen alueella luo työpaikkoja ja hidastaa Oulun Eteläisen alueen paikkakunnilta poismuuttoa.

2.1 Aluetaloudellinen näkökulma

Lähiruokan käyttömahdollisuuksia selvittämään perustettiin lähiruokatyöryhmä. Maa-seutupolitiikan yhteistyöryhmän julkaisussa Lähiruokan mahdollisuudet lähiruokatyöryhmä määrittelee lähiruokan aluetaloudellisesta näkökulmasta: ”Lähiruoka on ruoan tuotantoa ja – kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta ja työllisyyttä”. Lähiruokakäsite ulottuu myös kunnan rajojen ulkopuolelle. Naapurikuntien tuottajat saattavat sijaita lähempänä ostajaa kuin oman kunnan kaukana sijaitsevat toimittajat. Laajasti katsottuna lähiruoka tarkoittaa jopa kaikkea kotimaassa tuotettua ruokaa. Eri alueiden erikoisuudet, kuten tyrni ja poronliha, kannattaa hyödyntää parhaalla mahdollisella tavalla. (Lähiruokan mahdollisuudet 2000, 3, 27.)

Tuottajien käsitykset lähiruokasta liittyvät vahvasti maakunnallisuuteen. Maakunnan alueella tuotettu ja kulutettu ruoka on lähiruokaa. Lähiruoka on paikkakunnan tuote, jonka saatavuus on paikallista. Tärkeäksi katsotaan tuotteiden erilaistaminen massa-tuotannosta ja paikallisten makutottomusten huomioiminen. Lähiruoka mielletään kotiruokatyypiksi tuotteeksi, joka valmistetaan paikallisista raaka-aineista pienimuotoisesti käsityömaisella tuotantotavalla. Kuljetuksen ja logistiikan näkökulmasta lyhyillä kuljetusmatkoilla on positiivinen vaikutus tuotteen laatuun, makuun ja tuoreuteen. Keskeinen tekijä on myös jäljitettävyys. (Paananen & Forsman 2003, 19 – 20.)

Etelä-Savon alueen taloudellisia, sosiaalisia ja ekologisia kehittymismahdollisuuksia lähiruoan avulla tarkastellaan Antto Vihman Pro Gradu työssä Lähiruoka osana aluetaloutta. Työnsä aihevalintaan Vihma on päätenyt muun muassa seuraavien tekijöiden pohjalta: maatalouden nopea rakennemuutos, maaseudun elinvoimaisuuden lisääminen, erikoistumis- ja keskittymiskehityksen negatiiviset vaikutukset sekä maan eri osien asuttuna pitäminen. (Vihma 2005, 5 – 10.)

Vihman mukaan lähiruoalle ei ole yksiselitteistä määritelmää. Lähiruoalla on taloudellinen, sosiaalinen ja ekologinen ulottuvuus. Eri ulottuvuuksista johtuen lähiruoka-alueelle on vaikea määrittää tarkkoja aluemaantieteellisiä rajoja. Taloudellisessa mielessä lähialueeksi määritetty alue, jonka voidaan katsoa muodostavan selkeästi rajattavan talousalueen. Painoarvoltaan lähiruoan merkitys on sitä suurempi, mitä enemmän arvoketjun eri vaiheista kohdentuu kyseiselle alueelle. Sosiaalinen määrittely ilmentyy mielikuvien perusteella, ei niinkään etäisyyksiin perustuvaan aluejakoon. Ekologista näkökulmaa tukevat ympäristöpoliittiset tavoitteet, kuten ilmastomuutosten hallinta, jätteiden määrän vähentäminen, vesiensuojelu ja luonnon monimuotoisuuden eli biodiversiteetin säilyttäminen. (Vihma 2005, 13 – 14.)

Aluetaloudellisella näkökulmalla lähiruokaan viitataan osallistuneiden haluan tukea paikalliselinkeinojen säilyvyyttä ja alueen työllisyyttä lähituottajien tuotteita käyttämällä. Lähi- ja luomuruoan tuotantoketjuja pidetään ympäristöä vähemmän kuormittavina. Lähiruoan osalta tämä perustuu siihen, ettei ruokaa kuljeteta pitkiä matkoja ja se saapuu kuluttajalle suoraan ilman väliportaita. Pienten tuottajien ja yritysten tuottamia ja jatkojalostamia ruokia pidetään aidompana lähiruokana. (Isoniemi 2005, 43.)

Vaihtoehtoiset energiantuotantomenetelmät, kuten peltoenergiantuotanto, metsäenergian talteenotto ja bioenergian tuotanto, tukevat ekologista ajattelumallia. Samoin lähiruoan tuotanto tukee samaa näkemystä. Se voi tapahtua joko perinteisenä tai luomutuotantona, jolloin pystytään huomioimaan ekologiset ja kuluttajapoliittiset kysymykset. Kuitenkin Euroopan Unionin jäsenyys rajoittaa täysimittaista lähiruoan suosimista. Lähiruoka on toiminnallinen vaihtoehto, mikäli haluamme pitää peltoalamme tuotannossa ja maaseutukylät asuttuina. Lähiruoan tuottaminen tulee pysyvästi edulliseksi, kun kuljetusmatkat jäävät suhteellisesti vähäisiksi. (Pulliainen 2006, 6 – 7.)

Kirjassaan Erkki Pulliainen esittää viisitoista vuotta vanhan lähiruoan määritelmän Haapavedeltä: ”Tuotantopellolta näkyy ruokailupaikan vieressä sijaitsevan kirkon torni.” Kilometreinä etäisyys olisi noin 36 – 45 kilometriä. Suomen kunnat ovat pinta-alaltaan hyvinkin erikokoisia, joten käsitettä ”kunnan alue” ei ole järkevä käyttää lähiruoan määrittelyyn. Pulliainenkin nojautuu Maaseutupoliittisen yhteistyöryhmän 2000 määritelmään lähiruoasta. (Pulliainen 2006, 9 – 10.)

Lähiruokaa kannattaa tarkastella laajempänä kokonaisuutena, ei vain oman paikkakunnan tuotteena. Tuottajienkin mielestä lähiruoka voidaan käsittää maakunnallisena ilmiönä. Logistiikan kannalta lyhyet kuljetusmatkat vaikuttavat myönteisesti laatuun, makuun ja tuoreuteen. Jäljitettävyyden on myös helpompi todeta. Taloudellisesti ajateltuna lähialueena voidaan pitää selkeästi rajattua talousaluetta, kuten Oulun Eteläinen alue. Taloudellisen näkökulman lisäksi on huomioitava sosiaalinen ja ekologinen näkökulma. Paikalliselinkeinoja tukemalla säilytämme alueen työllisyyttä. Ekologista ajattelumallia edesauttavat myös vaihtoehdot energiantuotantomenetelmät. Aluetaloudellisen kehittymisen edellytyksenä on eri paikkakuntien päättäjien ja johtavien virkamiesten yhteinen halu edistää verkostoitumista sekä tuottajien, jatkojalostajien ja käyttäjien yhteistoimintaa. Tämä vaikuttaa väestön ikärakenteeseen myönteisesti, mikä kenties lisää aktiivisuutta eri toiminnoissa myös vapaa-aikana. Ekologinen toiminta takaa elävän ja puhtaan maaseudun tulevillekin sukupolville.

2.2 Kuluttajien lähiruokakäsityksiä

Pienimuotoista, läheltä ja laadukasta? - tutkimuksessa kuluttajat pitivät lähiruokakäsitettyä jäsentymättömänä verrattuna luomuruoan määritelmään. Lähiruoka mielletään helpommin itse arvioitavaksi kuin luomuruoka, koska luomusta saatava tieto on asiantuntijoiden varassa. Lähi- ja luomuruokaa määrittelevät ulottuvuudet ovat ruoan tuotannon ja valmistuksen etäisyys kulutuksesta, aluetaloudellinen näkökulma, tuotantotapa, jalostusaste, markkinointikanava ja laatu. Keskeisin lähiruokaa määrittelevä tekijä on ruoan tuotannon ja valmistuksen etäisyys kulutuksesta. Maantieteellisen etäisyyden lisäksi ulottuvuuteen liitetään kulttuurinen ja sosiaalinen etäisyys. Maantieteellisenä käsitteenä lähiruoan määritelmä perustuu kilometreissä mitattavaan etäisyyteen, jolloin lähiruokana pidetään oman asuinkunnan, naapurikuntien muodostaman alueen, yhden läänin, maakunnan tai talousalueen sisällä tuotettua ruokaa. (Isoniemi 2005, 42 – 43.)

Osa kuluttajista pitää kaikkea Suomessa tuotettua ruokaa lähiruokana. Isoniemen tutkimuksessa Tantaranmäki (2004) pitää tarpeellisena lähiruoka-alueen selkeää määrittelyä, koska koko maa ja maakunta ovat liian ylimalkaisia ja laajoja alueita. Ruokatuotannon maantieteellinen etäisyys kulutuksesta ei pelkästään riitä lähiruoan määrittelyyn. Lähiruokatuotannolta edellytetään sosiaalista läheisyyttä, joka on mahdollista pienimuotoisessa ruoantuotannossa. (Isoniemi 2005, 47.)

Kuluttajien ja päättäjien näkemyksistä on tehty tutkimus lähiruoan määrittelemiseksi Kuluttajatutkimuskeskuksen toimeksiantona. Useimmille tutkimukseen osallistuneille lähiruoka-sana tarkoitti suomalaista, ostopaikan lähellä tuotettua ruokaa. Kuitenkin lähiruoka ja suomalainen ruoka näyttäisivät olevan eri asia. Kuluttajat ja suurkeittiöiden edustajat pitivät tärkeimpänä ominaisuutena lyhyttä jakeluketjua. Sen sijaan kunnanjohtolle oli tärkeintä, että ruoka oli tuotettu omalla asuinseudulla. Suurkeittiöiden edustajille tärkeimpiä ominaisuuksia olivat henkilökohtainen kontakti tuottajaan tai valmistajaan ja että ruoka oli tuotettu asuinseudulla. (Isoniemi, Mäkelä, Arvola, Forsman-Hugg, Lampila, Paananen & Roininen 2006, 20.)

Kunnanjohton ja suurkeittiöiden edustajien näkemykset olivat yhtenäisimmät määrittelyissään. Sen sijaan kuluttajien mielipiteet jakautuivat enemmän. Lähiruokaa säännöllisesti käyttävät yli 30-vuotiaat naiset arvostavat ruoan luonnollisuutta, ja pääkaupunkiseudun ulkopuolella asuvat pitivät henkilökohtaista kontaktia tuottajaan tai valmistajaan sekä ruoan tuottamista omalla asuinseuduilla tärkeinä ominaisuuksina. Ainoastaan alle 30-vuotiaat miehet ja perusasteen koulutuksen saaneet sekä pääkaupunkiseudulla asuvat, lähiruokaa käyttävät suhtautuivat myönteisimmin ajatukseen ulkomaisesta ruoasta tai millä tahansa paikkakunnalla Suomessa tuotetusta ruoasta lähiruokana. Asukasluvuiltaan suurimmissa kunnissa suhtauduttiin myönteisemmin muualla kuin omalla alueella tuotettuihin elintarvikkeisiin. (Isoniemi ym. 2006, 20.)

Kuluttajien mielestä lähiruokaa määrittelevä tekijä on ruoan tuotannon ja valmistuksen etäisyys kulutuksesta. Lähiruoan tuotantoalueena pidetään omaa lähialuetta, tosin monet kuluttajat pitävät kotimaista ruokaa lähiruokana. Tuottajan henkilökohtaista kontaktia kuluttajaan arvostetaan. Lähiruokaa käyttävät naiset arvostavat sen luonnollisuutta ja puhtautta. Lisäksi nuoret, vähemmän koulutetut miehet suhtautuvat myönteisemmin ulkomaiseen ruokaan.

Omien kokemuksiemme perusteella lähialueella tuotetut juurekset ja vihannekset ovat laadultaan ja hinnaltaan kilpailukykyisiä vähittäiskaupassa. Lihan ja lihajalosteiden saatavuus paikkakuntamme vähittäiskaupoissa on rajallinen. Tällä hetkellä on saatavana porsaanlihaa, joka on korkeatasoista laadultaan. Hinta on, kuitenkin, hieman tavanomaista kalliimpi. Tuoreiden kasvien sesonkiaikana haapavetisillä kuluttajilla on hyvät tuotevalikoimat.

2.3 Lähiruoka ammattikeittiöiden määrittelemänä

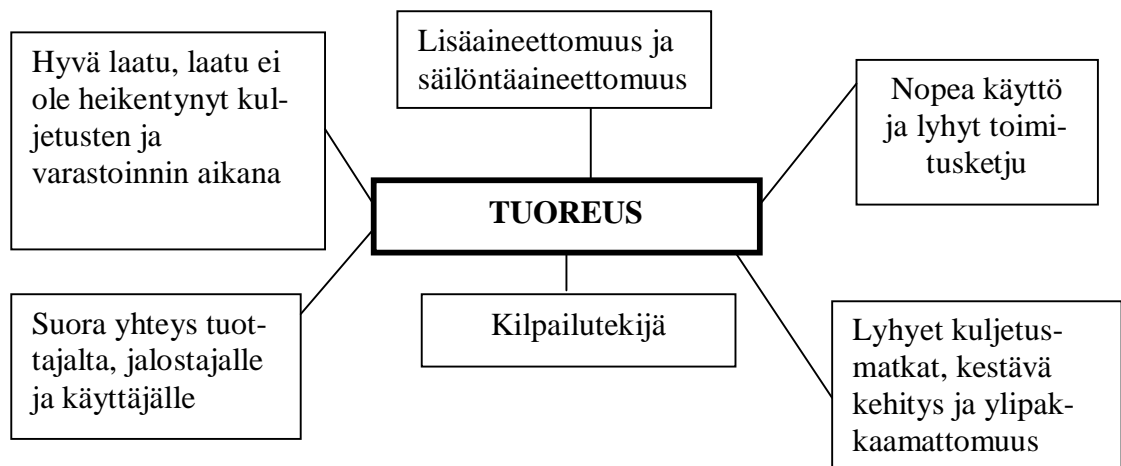
Suurkeittiöiden ja elintarvikealan pienyritysten lähiruokakäsitteet liittyvät ruoan tuotantoon, kulutuksen läheisyyteen ja maakunnallisuuteen rajaamalla sitä maantieteellisesti kilometrimääriin. Lähiruoan lisäarvotekijöinä korostetaan tuoreita raaka-aineita, alkuperätietoa, tuotteiden lisäaineettomuutta ja hyvää makua. Suurkeittiöissä voidaan hyödyntää sesonkituotteita, korostaa ruoan kasvatuksellista merkitystä ja ammatillista viihtymistä suurkeittiötyössä sekä alentaa kokonaishävikkä. Lähiruoka nähtiin makuuelämystekijänä, ruokaperinteiden ylläpitäjänä ja kasvatuksellisena arvona. (Paananen ym. 42 – 43.)

Paananen ja Forsman-Hugg ovat tehneet lähi- ja luomuruokaa koskevan esiselvityksen kunnallisessa ruokapalvelussa neljän kunnan alueella. Kuntien valinta tehtiin harkinnanvaraisesti ja niiden valinnan perusteena käytettiin aloitteellisuutta lähi- ja luomuruoan käyttöön julkisissa ateriapalveluissa ja maantieteellistä sijaintia. Yhtenä valintakriteerinä oli päättäjien osallistuminen lähiruoan käyttömahdollisuuksien kartoitukseen. (Paananen & Forsman-Hugg 2005, 10.)

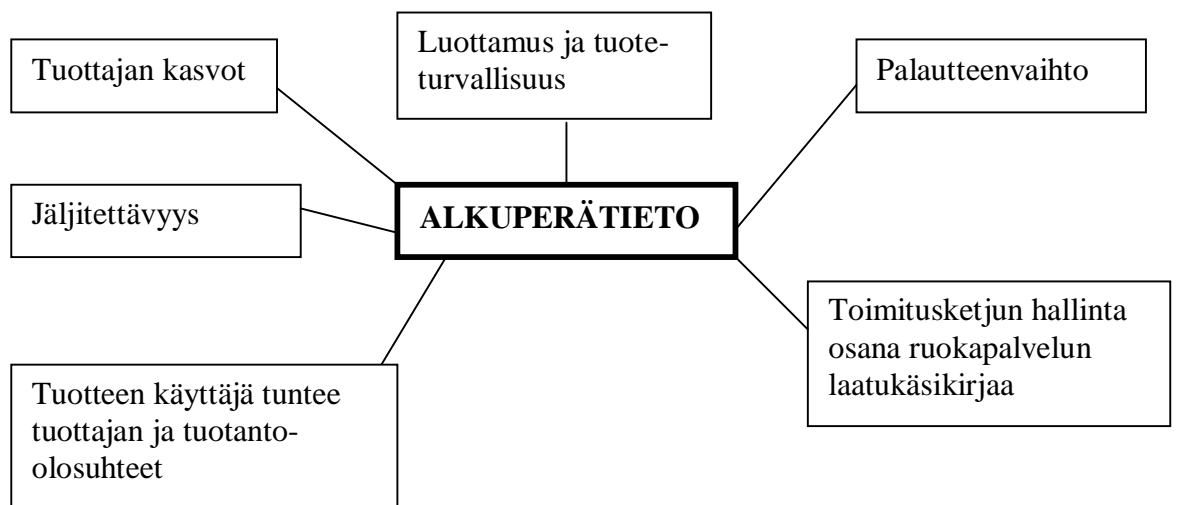
Paananen ja Forsman-Hugg toteavat selvityksessään, että lähiruoka käsitteenä ei ole yhtenäinen. Kiuruveden ja Mikkelin alueilla lähiruoksi mielletään oman kunnan, maakunnan tai seutukunnan alueella tuotettu, jalostettu ja kulutettu ruoka. Oulun ja Espoon alueilla lähiruoksi tunnistettiin ruokatuotanto ja – kulutus, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia sekä edistää oman alueensa taloutta ja työllisyyttä. Toisaalta suurten keittiöyksiköiden tarpeita ajatellen lähiruoksi katsotaan kuuluvan kaikki Suomessa tuotettu ruoka. Lähiruoan positiivisuus muodostuu osittain mielikuvista ja todellisuudesta. Lähiruoka käsitteen määritelmä vaihtelee henkilökoh-

taisten näkemysten ja tuntemusten mukaan, mutta kaikkien mukana olleiden edustajien yhteinen näkemys lähiruoan tärkeimmistä ja vahvimista ominaisuuksista olivat tuoreus ja alkuperätieto. Alkuperä herätti luottamusta, ajatuksia elintarvikkeiden turvallisuudesta ja korosti ekologisuuutta. (Paananen & Forsman-Hugg 2005, 13 – 14.) Alkuperään ja tuoreuteen liittyviä myönteisiä ominaisuuksia he esittävät kuvion avulla (ks.kuvio 1 ja 2).

KUVIO 1. Tuoteominaisuutena tuoreus ja siihen liitetyt ulottuvuudet (Paananen & Forsman-Hugg 2005, 15.)



KUVIO 2. Tuotteen alkuperätie ja siihen liitetyt ulottuvuudet (Mts. 15.)



Lähirokatuotannon suurin hyödyntämispotentiaali on joukkoruokailussa. Suurkeittiöt ovat perinteisestikin ostaneet tuoretuotteita ja sesongin täydennystuotteita maataloilta ja pienyrityksiltä. Parhaimmillaan joukkoruokailun hankinnoista jopa puolet voisi olla oman alueen tuotantoa. Kunnat ovat avainasemassa joukkoruokailun kehittämisessä ja laajemminkin talousalueensa elintarviketalouden vahvistamisessa. Kun julkisten hankintojen kilpailuttamista osataan soveltaa lähellä tuotetun ruoan hankinnan mahdollistamiseksi, ja kun hankinnoissa hinnan rinnalla tarkastellaan hankintojen kokonaistaloudellisuutta ja ympäristökuormitusta, voi lähirokamallista tulla käytäntö joukkoruokailusta. Tutkimusten mukaan suurimpana esteenä lähirokatuotteiden käytön lisäämiselle suurkeittiöissä on pienten yritysten huono tunnettuus. Toiseksi yritysten tuotteita tarjotaan huonosti suurkeittiöille. Pientuotteita ei myöskään saa samoista tukuliikkeistä muiden elintarvikkeiden kanssa. Seuraavat esteet lähirokoan käytön lisäämiselle ovat tuotteiden saatavuus laajemmassa mittakaavassa sekä hinta.

(<http://www.mmm.fi/ytr/kaupunki/5.htm>.)

Suurkeittiöiden edustajien ja tuottajien tuntiessa toisensa tuottaja saa kasvot, palautteenvaihto helpottuu, ja näin parannetaan tuoteturvallisuutta, jäljitettävyyttä sekä luotettavuutta. Monet kuluttajat ja suurkeittiöiden edustajat pitävät lähirokoan tärkeimpinä ominaisuuksina lyhyitä kuljetusmatkoja, henkilökohtaisia kontakteja ja lähialueen tuotantoa. Sen sijaan kuntapäätäjät pitävät tärkeimpänä omalla alueella tuotettuja elintarvikkeita. Suurtaloudet hoitavat merkittävän osan väestön päivittäisistä aterioinneista. Niillä on siten tärkeä rooli kasvattajana, ruokaperinteiden ylläpitäjänä ja maakuelämysten luojana.

Koska julkinen talous on ajautunut taloudelliseen ahdinkoon, suurkeittiötoiminnassakin on jouduttu minimoimaan työkustannuksia. Sen seurauksena on siirrytty käyttämään runsaasti teollisia ja esikäsiteltyjä elintarvikkeita. Jos alueella olisi lähituotteitten esikäsittelyä ja paloittelua haluttuun muotoon ja kokoon sekä joustavia kuljetuspalveluja, mahdollistaisi se suurkeittiöiden tehokkaan ja taloudellisen toiminnan. Säästöjä syntyisi pienempien säilytystilojen tarpeesta ja nopeammasta raaka-aineiden kierrosta. Pakkausjätteiden määrän vähentyessä ekologisuus lisääntyy ja vapauttaa työaikaa varsinaiseen keittiötoimintaan.

2.4 Eurooppalaista lähiruokaa

Laaja asiantuntijaryhmä on tehnyt selvityksen Uppsalan yliopistolle lähi- ja luomuruoan tuotannosta, jalostuksesta ja markkinoinnista Itämeren alueella. Tutkinnan kohteena ovat olleet Liettua, Puola, Ruotsi, Saksa, Suomi, Tanska ja Viro. Suomessa tarkastelun kohteeksi on valittu Juva. 1980-luvun alussa Juvalla panostettiin luomutuotannon kehittämiseen, jonka myötä nousi esille alueellisia paineita lisätä lähellä tuotettujen elintarvikkeiden käyttöä. Sitten on perustettu The BERAS-projekti (Baltic Ecological Recycling Agriculture and Society), jonka tarkoitus on tutkia lähiruoan taloudellisia, ekologisia ja sosiaalisia vaikutuksia alueelle. (Kakriainen 2004, 27 – 36.) Itämeren maiden yhteisessä selvitystyössä todetaan, että tiheissä asutuskeskuksissa lähiruoan saatavuus pieneltä maantieteelliseltä alueelta on helpompaa kuin harvaanasutuilla seuduilla, missä kuljetusmatkat väkisin muodostuvat pitkiksi. Tämä on eräs syy, miksi lähiruoan tarkka määrittely on vaikeaa. (Fischer, 2004, 51 – 52.)

Luomu- ja lähiruoan arvostus on noussut Isossa-Britanniassa ruokaskandaalien myötä. Italiassa kansallisella lainsäädännöllä pyritään edistämään luomu- ja korkealaatuisen ruoan tuotantoa ja käyttöä. Tavoitteena on turvata paikallinen tuotanto uusien menetelmin. Itävallassa on käynnistetty ”Oekolog” – ohjelma edistämään kestävästä kehityksestä osaksi koulujen antamaa opetusta tarkoituksenaan lisätä luomuruoan käyttöä. Samoin Tanskassa, Norjassa, Ruotsissa, Tšekissä, Puolassa ja myöskin USA:ssa halutaan korostaa ruoan ekologista merkitystä. Saksassa liittovaltio aktiivisesti edistää lähi- ja luomuruoan käyttöä koko yhteiskunnan tasolla. (Pulliainen 2006, 42 -53.)

Eurooppaa viime aikoina ravistelleet ruokaskandaalit ovat saaneet kuluttajat kiinnostumaan lähellä tuotetuista elintarvikkeista. Lähiruoka koetaan ekologisesti hyväksyttäväksi, turvalliseksi, tuoreeksi ja puhtaaksi. Lähiruoan tuotantoketju on kuluttajista luotettava, kun se on tunnettu. Lähiruoan tuotannossa ei kuluteta uusiutumattomia luonnonvaroja pitkiin kuljetusmatkoihin, ja tuotannossa huolehditaan muutenkin ympäristökuormituksen vähentämisestä. Lähiruokatuotantomalli on yksi kestävästä kehityksen maatalouden toimintamalleista. Verkottumisen ja yhteistyön avulla lähiruoan tuotannolla saavutetaan merkittäviä aluetaloudellisia vaikutuksia, kun voidaan säilyttää ja luoda työpaikkoja ja huolehtia siitä, että rahavirrat pysyvät alueella.

(<http://www.mmm.fi/ytr/kaupunki/5.htm>.)

Globalisoituminen ja maailman ruokaskandaalit ovat saaneet ihmiset huolestumaan omasta turvallisuudestaan. Huoli omasta ruokakulttuurista on herännyt. Yhdentynyt Eurooppa koetaan uhaksi. Lisäksi Euroopan Unionissa on erittäin vahvoja maatalousmaita, joiden tuotantokapasiteetti on valtava, minkä kanssa oma maataloustuotantomme ei kaikilta osin pysty kilpailemaan. Mitä suuremmissa määrin pystymme kierrättämään rahavirtoja omilla lähituotantoalueillamme, sitä paremmin pystytään tukemaan paikallista taloudellista kehitystä. Se taas vaikuttaa taloudelliseen ja sosiaaliseen hyvinvointiin.

Lähiruoka ei ole pelkästään suomalainen ilmiö, vaan se on tunnettua maailmanlaajuisestikin. On käynnistetty monia projekteja, kuten BERAS - projekti. Itämeren alueen maissa ympäristöongelmiin on kiinnitetty erityisesti huomiota. Siksi tässäkin projektissa yhtenä osa-alueena painotetaan lähialueiden raaka-aineiden käyttömahdollisuuksien ohella voimakkaasti ympäristöön kohdistuvien tekijöiden vaikutusta. Lähiruokaan liitetään usein myös henkilökohtaisia tuntemuksia, jotka osittain ovat voimakkaastikin tunnepitoisia. Lähiruoka yleensä mielletään tuoreeksi, puhtaaksi, turvalliseksi ja ekologiseksi. Se herättää jopa luottamusta.

Globalisaatiolla on etunsa suomalaisille mm. vapautuneina tavaramarkkinoina ja työntekijöiden liikkuvuutena. Se on tuonut kuitenkin uhkakuvia ruoan turvallisuudesta ja jäljitettävyydestä sekä suomalaisen alkutuotannon kannattavuudesta. EU:n laajentuminen vahvoihin maatalousmaihin asettaa haasteita suomalaisille viljelijöille ja tuotteille. Itämeren alueen maiden huoli ympäristön saastumisesta on syytä huomioida myös paikallisella tasolla. Lähiruoan taloudellisten, työvoimapolitiittisten ja ekologisten vaikutusten lisäksi sillä on arvoa ruokakulttuurin ylläpitäjänä.

3 Opinnäytetyön tavoitteet

Perustelut tämän työn tavoitteille löytyvät oppilaitoksen arvokkaasta historiasta, missä luonnonmukaisuus, ekologisuus ja aitous ovat olleet arvoja jo yli 100 vuotta. Ruustina Pöyhönen järjesti ensimmäisen kasvitarhukurssinsa kesällä 1892. Lasten kasvitarhkurssi osoitti hänelle, että hyvien tulosten aikaan saamiseksi opetuksen tulee kohdistua maaseudun nuoriin naisiin. Hän suunnitteli perustavansa koulun, jossa talonpoikaistalojen tuleville emännille opetettaisiin puutarhanhoitoa, ruoanlaittoa ja kan-

kaankutomista. Oulun Talousseura tuki Nora Pöyhösen pyrkimyksiä ja Keisarillinen Senaatti myönsi avustuksen kasvitarha- ja keittokoululle, joka avattiin ensimmäisenä päivänä toukokuuta 1893. Koulu alkoi kirkonkylän pappilassa ja siirtyi nykyiselle paikalleen Mustikkamäelle Alamaan tilalle 1903. (Pöyhönen 1992, 36, 122.)

Ruustinna Pöyhösen työ tuli tunnetuksi hänen osallistumisestaan laajasti eri näyttelyihin ja innostuneiden oppilaiden välityksellä. Koulun kehittyessä ja opiskeluajan jatkuessa koulu sai uuden nimen, Haapaveden Kasvitarhakoulu ja Kotitalousopisto. 1930-luku oli koulun historian vaikeimpia ajanjaksoja. Pulavuodet koettelivat niin yhteiskuntaa kuin kotejakin. Maataloushallitus antoi jatkoluvan oppilaitokselle, jolloin nimi muutettiin Haapaveden Emäntäkouluksi 1932. Silloisen johtajan Matti Pöyhösen kuolema johti koulun taloudelliseen ahdinkoon, koska yksityinen lainanantaja ei luottanut naisten johtaman koulun menestykseen. Maatalousministeri Viljami Kalliokosken myötävaikuttamana oppilaitos siirtyi valtion omistukseen vuonna 1955. Omistajavaihdoksesta huolimatta oppilaitoksen johtamis- ja opetustyössä olivat Pöyhösen suvun edustajat vahvasti mukana 1900 – luvun loppupuolelle. (Mts. 149, 165, 209 – 210, 235.)

Valtion luopuessa kouluistaan oppilaitos siirtyi Siika-Pyhäjokialueen koulutuskuntayhtymän omistukseen 1995, ja 1.8.2000 oppilaitos yhdistettiin Haapaveden ammattioppilaitokseen. (Pirnes 2006.) Luonto- ja palveluosasto toimii pääosin Mustikkamäellä. Jo ruustinna Pöyhösen painottamat ekologisuus, luonnonmukaisuus ja kestävä kehitys ovat siirtyneet nykyaikaistettuina Haapaveden ammattiopiston Strategia 2010:een. Luonnonmukainen viljely ja ekologisuus ovat oppilaitoksen tämänhetkisen selviytymisen kannalta elintärkeitä, koska tarvitaan profiloitumista. Painopistealueiden valinta on osoittautunut oikeaksi, sillä puutarha- ja matkailualalle hakeutuu opiskelijoita kautta Suomen ja naapurimaista. Kokonaisvaltaisen kehittämisen kannalta arvojen huomioiminen ammattikeittiöiden toiminnassa olisi tärkeää.

Paananen & Forsman-Hugg ovat tutkimuksessaan selvittäneet kunnallisilta päättäjiltä, miten he määrittelevät lähiruoka käsitteen ja millaisia arvoja lähiruoan taustalla on. He ovat selvittäneet, mitä mahdollisuuksia ja esteitä lähiruoan käyttöön liittyy julkisen päätöksenteon näkökulmasta, ja mitä hyötyjä ja haittoja lähiruoan käytöllä on paikallistalouteen. Heidän työssään päättäjillä tarkoitetaan kaupungin- ja kunnanjohtoa, luottamushenkilöitä ja ruokapalveluiden sekä niiden kehittämiseen liittyviä virkamiehiä ja

toimihenkilöitä. (Paananen & Forsman-Hugh 2005, 9.) Heidän tutkimuksensa on tehty Etelä-Savossa neljän kunnan alueella, joten saadut tutkimustulokset eivät ole täysin yleistettävissä Oulun Eteläisen alueelle.

Maaseudun elinvoimaisuutta uskotaan lisättävän lähiruoan käytöllä Antto Vihman Pro Gradu työn mukaan. Lähiruoalle on asetettu toiveita, kuten positiiviset ympäristövaikutukset, paikallistalouksien tukeminen, työpaikkojen luominen, uudet tulonlähteet maanviljelijöille sekä maaseutukuntien verotulojen kasvu. (Vihma 2005, 10.) Vihman tutkimus sijoittuu Etelä-Savon alueelle. Tulokset osoittavat, että eteläsavolaisten elintarvikkeiden kysynnän kasvu on välittynyt vain vähän elintarviketeollisuuden ja kaupan ulkopuolisille toimialoille. Vaikutukset maatalouden tuotannollisiin tekijöihin ovat olleet vähäiset. (Mts. 72.)

Viimeisimpiä tutkimuksia lähi- ja luomuruoasta esitellään Kuluttajatutkimuskeskuksen julkaisussa 1/2006, Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta. Tässäkin tutkimuksessa on pyritty määrittelemään lähiruokaa kuluttajien ja päättäjien näkökulmasta. Tutkimuksen kohteena ovat olleet myös mielikuvat lähiruoasta, kotimaisesta luomuruoasta, kotimaisesta ja ulkomaisesta ruoasta. Lisäksi tutkittiin lähi- ja luomuruoan käyttöä kunnallisissa ruokapalveluissa. Työ osoittaa, että lähiruoka käsitteenä on jäsentymätön niin kotimaisissa kuin kansainvälisissäkin tutkimuksissa. Samoin tulokset lähiruoan hyödyistä ja esteistä ovat samansuuntaisia. Suurimmat haasteet liittyvät jakelun kehittämiseen, yhteistyöhön sekä pienten yritysten markkinoille pääsyyn. (Isoniemi ym. 2006, 18 – 80.)

Lähiruokaa koskevaa tutkimusaineistoa on jo hyvin saatavilla. Niissä on selvitetty lähiruoan määrittelyä ja taustalla olevaa arvomaailmaa. Tutkimukset ovat sikäli yhteneväisiä, että lähiruoan hyödyt ja esteet ovat samansuuntaisia Suomessa, mutta myös kansainvälisesti. Erityisesti tarvitaan jakelun kehittämistä ja yhteistyöverkostojen rakentamista yritysten ja käyttäjien välillä. Haapaveden ammattiopistossa kannattaa kartoittaa asenteet ja arvot lähiruokaa kohtaan, minkä pohjalta voidaan jatkaa kehitystyötä.

Lähiruoka on yksi tekijä, jolla Haapaveden ammattiopisto voi toteuttaa Strategia 2010:ssä painotettua ekologisuutta. Tavoitteenamme on selvittää hankinnoista vastaavien ja päättävien henkilöiden suhtautumista lähiruokaan ja halukkuutta sen käyttöön

ammattikeittiöissä. Lisäksi kartoitamme asiakkaiden mielipiteitä lähellä tuotetuista elintarvikkeista sekä ostohalukkuutta kyselyjen avulla. Aineiston pohjalta pyrimme löytämään lähiruoalle määritelmän, joka soveltuu työhömmme.

4 Aineisto ja menetelmät

Suomalaisessa laadullisen tutkimuksen oppaissa tutkimustapoja kuvataan ilmaisuilla laadullinen, kvalitatiivinen, ihmistieteellinen, pehmeä, ymmärtävä ja tulkinnallinen tutkimus (Tuomi & Sarajärvi 2003, 9.) Laadullisen tutkimuksen peruskysymys on tutkimuksen suhde teoriaan ja teoreettiseen. Teorian merkitys laadullisessa tutkimuksessa on välttämätön. Termillä teoria tarkoitetaan tutkimuksen viitekehystä. Viitekehyksessä kuvataan tutkimuksen keskeisiä käsitteitä ja niiden välisiä suhteita sekä mitä tutkittavasta ilmiöstä jo tiedetään. (Mts. 17 – 18.) Tieteellisessä tutkimuksessa pyritään vihjeiden tulkitsemiseen ja uusien johtolankojen tuottamiseen. Havaintoja on joskus vaikea erottaa johtolangoista, ja siksi tärkeää tehdä analyttinen ero havaintojen ja johtolankojen välille. Johtolankoja tarkastellaan vain tietystä määritellystä näkökulmasta, tätä kutsutaan teoreettiseksi viitekehyyksi. (Alasuutari 1999, 79.)

Laadullisessa analyysissä aineistoa tarkastellaan kokonaisuutena, ja siinä vaaditaan absoluuttisuutta, mikä tarkoittaa kaikkien kokonaisuuteen liittyvien seikkojen selvittämistä, jotta ne eivät ole ristiriidassa esitetyn tulkinnan kanssa. Johtolangoiksi eivät kelpaa tilastolliset todennäköisyydet. Laadullinen analyysi koostuu havaintojen pelkistämisestä ja arvoituksen ratkaisemisesta, ja ne nivoutuvat toisiinsa. Pelkistettäessä aineistoa tarkastellaan vain tietystä näkökulmasta. Tarkastelussa kiinnitetään huomiota siihen, mikä on teoreettisen viitekehyyksen kannalta olennaista. Yhdistämällä vähennetään havaintojen määrää etsimällä niille yhteinen piirre. Pyritään rakentamaan sääntöjä, jotka pätevät koko aineistoon erilaisuudet suhteutetaan kokonaisuuteen. Mikäli poikkeus kumoo luodun säännön, asia tulee pohtia uudelleen, jolloin teoreettinen viitekehys tai tarkastelunäkökulma muuttuu. Seuraavassa vaiheessa pyritään arvoituksen ratkaisemiseen, mikä tarkoittaa johtolankojen ja vihjeiden pohjalta tehtävää merkitystulkintaa tutkittavasta ilmiöstä. Tässä yhteydessä saattaa nousta esiin uusia kysymyksen asetteluja, joista seuraa uusien aineiston osien pelkistämistä ja arvoituksen ratkaisemista. (Mts. 38 – 39.)

Kvalitatiiviselle tutkimukselle tyypillisiä piirteitä ovat kokonaisvaltainen tiedonhankinta ja aineiston realistisuus, ihmisten suosiminen tiedon keruun välineenä, induktiivisen analyysin käyttö, laadullisten metodien käyttö aineiston hankinnassa, kohdejoukon tarkoituksenmukainen valinta, tutkimussuunnitelman muotoutuminen tutkimussuunnitelman edetessä sekä tapausten käsitteleminen ja tulkinta ainutlaatuisina. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa korostuu kielen piirteet, säännönmukaisuuksien keksiminen, tekstin tai toiminnan ymmärtäminen ja reflektointi. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2000, 165 – 166.)

Aineiston havainnot tulee pystyä erottamaan tuloksista, siksi tarvitaan selkeitä tutkimusmetodeja. Ne koostuvat käytänteistä ja operaatioista, joilla tutkija tuottaa havainnot ja sääntöjä, joiden mukaan havainnot muokataan ja tulkitaan. Metodien tulee olla sopusoinnussa teoreettisen viitekehyksen kanssa. Kvalitatiiviselle aineistolle on ominaista rikkaus, monitasoisuus ja kompleksisuus. Aineisto voi koostua havainnoista, haastatteluista ja nonverbaalisen viestinnän tallentamiseen tarvitaan videointia. Aineistoa kertyy runsaasti ja kaikkea ei kyetä välttämättä käyttämään hyväksi. (Alasuutari 2001, 84 - 85.)

Tieteellisessä tutkimuksessa pyritään loogiseen todisteluun ja objektiivisuuteen. Tutkijat painottavat todistelussaan havaintoaineistoaan eivätkä omaa arvomaailmaansa ja mieltymyksiään. Kvantitatiivinen ja kvalitatiivinen tutkimus eivät ole toistensa vastakohtia, vaan toisiaan täydentäviä metodeja. Alasuutari ei halua jakaa tutkimusmenetelmiä kvantitatiiviseen ja kvalitatiiviseen, vaan puhuu mieluummin luonnontieteellisestä koeasetelmasta ja arvoituksen ratkaisemisesta. Arvoituksen ratkaisemista hän vertaa salapoliisikertomukseen. Arvoitus sisältää aina useita vihjeitä, kun arvoitus sisältää runsaasti vihjeitä samalla mahdollisten ratkaisujen määrä pienenee. (Alasuutari 1999, 31 – 32.)

Laadullisen tutkimuksen kehittäminen on saanut vaikutteita useista eri ajattelusuunnista ja tutkimustraditioista. Se ei ole yhtäkinen ilmiö, vaan sillä on suhteita sellaisiin aatevirtauksiin, kuten hermeneutiikkaan, fenomenologiaan ja analyyttiseen kielifilosofiaan. Kvalitatiivinen tutkimus on ottanut vaikutteita monelta suunnalta. Siksi se muodostaa aidosti valikoivan tutkimussuuntauksen. Nykyisin laadullisessa tutkimuksessa pyritään normittamaan ja luomaan ohjaavia sääntöjä. Ongelmana saattaa usein olla

analyysin pinnallisuus. Menetelmän käyttö vaatii opettelua ja kokeilua. (Eskola & Suoranta 1998, 25 – 33.)

Teoksessa Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi Tuomi ja Sarajärvi käsittelevät seitsemää laadullisen tutkimuksen perinnettä: 1. aristoteelinen perinne ja ymmärtävä tutkimus, 2. hermeneuttinen ja ihmistiellinen tutkimus, 3. fenomenologishermeneuttinen perinne ja tulkinnallinen tutkimus, 4. kriittinen teorian perinne ja toimintatutkimus, 5. yhdysvaltalainen laadullisen tutkimuksen perinne, 6. pehmeät menetelmät ja pehmeä tutkimus sekä 7. postmoderniin tieteeseen perustuva tutkimus. (Tuomi ym. 2003, 8.)

Työmme teoreettisessa viitekehyksessä pyrimme määrittelemään lähiruoan ja selvittämään jo aiemmin tutkittua tietotaustaa ja niiden välisiä suhteita. Oppilaitoksen arvopohja on kokonaisuus, johon lähiruoka liittyy yhtenä osa-alueena. Henkilöstö toimii arvomaailman toteuttajana, joten on tärkeää selvittää, miten heidän näkemyksensä yhtenevät Strategia 2010:n arvojen kanssa. Kvalitatiivinen tutkimusmenetelmä tarjoaa parhaan mahdollisuuden asian selvittämiseen.

4.1 Aineiston hankinta

Aineiston hankinnassa on päätettävä, kerätäänkö aineisto itse vai käytetäänkö valmiita aineistoja, ja mikä tai ketkä ovat tutkimuksen kohteina. Esimerkiksi opinnäytetyö on aikaulottuvuudeltaan usein poikittaistutkimus, koska se on mahdollista toteuttaa lyhyessä ajassa. Mikäli aineisto kerätään itse, on valittava sopivat menetöt ja hankittava tarvittava tieto-taito sen käyttöön. Kohderyhmän valinta ja tavoitettavuus on suunniteltava tarkoin, samoin otosten määrä. Valitulta tutkimuskohteelta on saatava suostumus tutkimuksen tekoon. On päätettävä, kenen kanssa neuvotellaan järjestelyistä, materiaalihankinnoista ja kustannuksista. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 1997, 177.)

Yleisimmät aineiston keruumenetelmät laadullisessa tutkimuksessa ovat haastattelu, kysely, havainnointi ja erilaisiin dokumentteihin perustuva tieto, mitä voidaan käyttää vaihtoehtoisina rinnakkain tai eri tavoin yhdisteltynä ongelman ja tutkimusresurssien mukaan (Tuomi ym. 2003, 73).

Kvalitatiivisessa tutkimuksessa aineiston koko ei määräydy keskimääräisten yhteyksien eikä tilastollisten säännönmukaisuuksien mukaan. Aineisto voi perustua hyvinkin

pieneen tapausmäärään. Tarkoituksena on ymmärtää tutkimuskohdetta, joten tutkija yrittää kartoittaa kentän, jossa toimii. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa käytetään aineiston riittävyteen viittaavaa saturaatio käsitettä. Tällä tarkoitetaan, että aineistoa kerätään, kunnes samat asiat alkavat kertautua haastatteluissa. On olemassa tietty määrä aineistoa, joka tuo esiin teoreettisesti merkittävän tuloksen. (Hirsjärvi ym. 1997, 181.)

Tutkimusmenetelmä koostuu tavoista ja käytännöistä, joilla havaintoja kerätään. Menetelmän käsite on moniselitteinen. Yleisesti sitä pidetään sääntöjen ohjaamana menettelytapana, jonka avulla tavoitellaan ja etsitään tietoa tai pyritään ratkaisemaan käytännön ongelmia. Tutkimusongelma ja –menetelmä ovat toisiinsa tiiviissä yhteydessä. Menetelmävalintaa ohjaa se, minkälaista tietoa, keneltä ja mistä sitä etsitään. (Hirsjärvi ym. 1997, 182 - 183.)

Päädyimme keräämään tarvittavan aineiston itse. Haapaveden ammattiopistossa toimivilla henkilöillä on se ainutlaatuinen tieto, joka palvelee työtämme. Kohderyhmiksi valitsimme asiakkaat, keittiöhenkilöstön ja hankinnoista päättävät henkilöt. Lisäksi halusimme myös yhtymähallituksen näkemyksen, koska luottamusmiehet tekevät oppilaitoksen strategian päälinjaukset. Jotta haastateltavien määrä ei kasvaisi liian suureksi, haastattelimme yhtymähallituksen edustajana puheenjohtaja Jouko Luukkosta.

4.1.1 Kysely

Kysely on menettelytapa, jossa tiedonantajat itse täyttävät heille esitetyn kyselylomakkeen valvotussa tilanteessa tai kotonaan. Kyselyssä osallistujat saavat samanlaisen lomakkeen ja oletuksena on, että vastaajat kykenevät, haluavat ja osaavat ilmaista itseään kirjallisesti. Kyselyssä aineisto saattaa jäädä vajavaiseksi esimerkiksi vastamattomuuden vuoksi, ja usein se mielletään kilpailutilanteeksi. Kyselyt eivät ole aikasidonnaisia eivätkä vaadi kovin suuria taloudellisia resursseja. (Tuomi ym. 2003, 75 – 76.) Lisäksi tutkimustapa mahdollistaa laajan tutkimusaineiston keräämisen ja tutkimukseen voidaan saada paljon henkilöitä sekä kysyä monia asioita (Hirsjärvi ym. 1997, 191).

Kyselymuotoja ovat postikysely ja kontrolloitu kysely. Postikyselyssä kyselylomake lähetetään tutkittaville. Täytettyään sen, he palauttavat sen tutkijalle. Lomakkeen mukana kannattaa lähettää palautuskuori, jonka postimaksu on hoidettu. Menetelmän

etuja ovat nopeus ja vaivaton aineiston saanti, mutta suurimmaksi ongelmaksi muodostuu kato, jonka suuruus riippuu vastaajajoukon aktiivisuudesta ja tutkimuksen aihepiiristä. (Hirsjärvi ym. 1997, 192).

Kontrolloituja kyselyjä on kahdenlaisia, informoituja kyselyjä ja henkilökohtaisesti tarkistettuja kyselyjä. Informoidut kyselyt tutkija jakaa henkilökohtaisesti tilaisuuksissa, missä hänen suunnittelemansa kohdejoukot ovat tavoitettavissa. Jakaessaan lomakkeita hän kertoo tutkimuksen tarkoituksesta, selostaa kyselyä ja vastaa mahdollisiin kysymyksiin. Vastaajat täyttävät lomakkeet omalla ajallaan ja palauttavat ne postitse tai sovittuun paikkaan. Henkilökohtaiset kyselyt tutkija lähettää postitse etukäteen. Kohderyhmän täytettyä lomakkeet tutkija noutaa ne itse ilmoitettuna ajankohtana. Samalla hän voi tarkistaa, miten lomakkeet on täytetty ja keskustella lomakkeen täyttämiseen ja tutkimukseen liittyvistä kysymyksistä. (Hirsjärvi ym. 1997, 192 – 193.)

Kysymysten tulee kerätä tietoja tosiasioista, käyttäytymisestä ja toiminnasta, arvoista, tiedoista, asenteista, uskomuksista, käsityksistä ja mielipiteistä. Lisäksi voidaan pyytää arviointeja tai perusteluja toiminnoille, mielipiteille tai vakaumuksille. Kysymykset voivat olla avoimia tai monivalintatyyppejä. Kysymysten ja lomakkeen laadinnalla voidaan tehostaa tutkimuksen onnistumista. (Hirsjärvi ym. 1997, 193 – 194.)

Avoimet kysymykset antavat vastaajalle mahdollisuuden sanoa, mitä hänellä on mielessään. Vastauksista voidaan tunnistaa motivaatioon liittyviä tekijöitä ja vastaajan viitekehyksiä. Sisältö saattaa tosin olla kirjavaa ja luotettavuudeltaan kyseenalaista sekä vaikeaa käsitellä. Vastaukset auttavat monivalintatehtäviin annettujen poikkeavien vastausten tulkinnassa. Monivalintakysymysten rakenne mahdollistaa vastausten vertailun. Kysymysmalli tuottaa myös vähemmän kirjavia vastauksia, ja niitä on helpompaa käsitellä ja analysoida tietokoneella. (Hirsjärvi ym. 1997, 197.)

Kyselylomaketta suunniteltaessa tulee hankkia riittävästi tietoperustaa teknisestä laadimisesta ja tutkimusaiheesta sekä varata riittävästi aikaa. Yksi tärkeimmistä asioista on selvyys. Saadakseen päteviä tuloksia kysymysten on merkittävä samaa kaikille vastaajille. Monimerkityksellisiä sanoja, kuten ”usein” ja ”yleensä”, tulee välttää. Yleisellä tasolla esitettyihin kysymyksiin sisältyy enemmän tulkinnan mahdollisuuksia.

sia kuin rajattuihin kysymyksiin. Lyhyet kysymykset ovat helpommin ymmärrettäviä. On myös hyvä kysyä vain yhtä asiaa kerrallaan. (Hirsjärvi ym. 1997, 198.)

Mielipideoita kysyttäessä vastaajille on syytä antaa mahdollisuus valita vaihtoehto ”ei mielipidettä”. Vastaajilla on taipumus valita vastausvaihtoehto, jota he arvelevat odotettavan. Tämän välttämiseksi käytetään mieluummin monivalintavaihtoehtoja kuin ”samaa mieltä/eri mieltä” – väitteitä. Kysymysten määrää ja järjestystä tulee pohdita. Yleiset ja helpot kysymykset sijoitetaan alkuun, vaikeat ja spesifiset loppuun. Lomake ei saa olla liian pitkä, vastaamisesta tulee suoriutua kohtuullisessa ajassa. Johdattelevia kysymyksiä tulee välttää. Hyvä yleiskieli parantaa ymmärrettävyyttä. (Hirsjärvi ym. 1997, 199.)

Halusimme työhömmä myös asiakaskunnan mielipiteen lähiruosta. Saadaksemme mahdollisimman kattavan näkemyksen päädyimme kyselyn järjestämiseen kahdessa eri tilaisuudessa syksyn 2005 aikana (ks liite 1 ja 2.). Ensimmäinen tilaisuus rakennettiin lähiruokaperiaatteille ruokalistän suunnittelusta aina somistukseen asti (ks. liite 3.). Alkuinstruktiossa selvitimme vieraille aterian koostuvan lähellä tuotetuista raaka-aineista. Toisessa asiakastilaisuudessa tarjosimme perinteisen jouluaterian, joka oli valmistettu hankintarenkaan kautta tulleista elintarvikkeista (ks liite 4.). Kyselyn alussa selvitimme, ettei ateria ollut varsinaisesti lähiruokaa, mutta halusimme asiakkaiden mielipiteen yleensä lähiruosta.

4.1.2 Haastattelu

Haastattelulla tarkoitetaan henkilökohtaista haastattelua, jossa kysymykset esitetään suullisesti ja merkitään vastaukset muistiin. Tiedonantaja vastaa suullisesti. Haastattelun etu on ennen kaikkea joustavuus. Kysymyksiä voidaan toistaa, selventää tai esittää ne halutussa järjestyksessä ja oikaista väärinkäsityksiä. Tärkeintä on saada mahdollisimman paljon tietoa halutusta asiasta. Tällöin haastattelun aiheet voidaan antaa etukäteen tutustuttaviksi. Eettisesti on oikein kertoa, mitä aihetta haastattelu koskee. Haastatteluun valitaan yleensä henkilöt, joilla on eniten tietoa tai vaikutusta tutkittavaan aiheeseen. Haastattelu on kuitenkin aikaa vievä ja kallis aineistonkeruumuoto. (Tuomi ym. 2003, 75 – 76.)

Henkilökohtaisen haastattelun lisäksi muita haastattelumuotoja ovat lomakehaastattelu, teemahaastattelu, syvähaastattelu ja dialogi. Lomakehaastattelu on kvantitatiivisen tutkimuksen aineistonkeruumenetelmä. Syvähaastattelussa käytetään avoimia kysymyksiä, vain ilmiö on määritelty. Syvähaastattelulle on ominaista tutkittavan ilmiön mahdollisimman perusteellinen avaaminen. Tutkijan tehtävä on pitää haastattelu aiheessa, mutta antaa tiedonantajan puhua vapaasti. Dialogissa tutkija on sekä kyselijä että aktiivinen keskusteluun osallistuja. (Tuomi ym. 2003, 76 – 78.)

Henkilökohtainen haastattelu tarjoaa joustavan tavan kerätä tietoa avainhenkilöiltä. Tarvittaessa kysymyksiä voidaan selventää ja oikaista mahdollisia väärinkäsityksiä. Koska valitsemiemme haastateltavien määrä on suhteellisen pieni, uskomme omien resurssiemme riittävän toteutukseen. Haastattelujen jälkeen selviää, saavutetaanko saturaatiopiste työmme tavoitteen suhteen vai tarvitaanko laajempaa aineiston keruuta.

4.1.2.1 Teemahaastattelu

Teemahaastattelu on lomake- ja avoimen haastatteluin välimuoto eli puolistrukturoitu haastattelu. Tyypillistä sille on, että aihepiirit eli teema-alueet ovat tiedossa. Teemahaastattelua voi myös käyttää kvantitatiivisesti painottuneessa tutkimuksessa, koska aineistosta voidaan laskea frekvenssejä ja analysoida tilastollisin menetelmin. (Hirsjärvi ym. 1997, 205.) Sulkunen väittää teoksessaan Johdatus sosiologiaan, että teemahaastattelu eroaa syvähaastattelusta mm. siten, että siinä tyydytään kunkin haastateltavan osalta melko pinnallisiin tietoihin mahdollisesti vain yhteen haastatteluun (Sulkunen 1996, 48).

Teemahaastattelu sopii käytettäväksi tilanteissa, jos aihe on arka tai halutaan selvittää heikosti tiedostettuja asioita, kuten arvostuksia, ihanteita ja perusteluja. Kysymykset ovat suosituskysymyksiä ja aihealue pääpiirteissään määritelty. Kustannukset kohoavat suurehkoiksi samoin analyysivaiheen työmäärä. Edellisistä tekijöistä johtuen haastateltavien määrä joudutaan rajaamaan pieneksi. Saadut tiedot ovat perusteellisia ja enemmän informaatiota tuottavia. (Metsämuuronen 2000, 42 – 43.)

Suunnitteluvaiheessa tutkijan on päätettävä, millaisia päätelmiä aineistosta tehdään. Teemahaastattelussa hypoteesien asettaminen on ongelmallista, koska aikaisemman tutkimustiedon ja teoreettisen aineiston tulee olla täysin asianmukaista ja tarkoitusta

vastaavaa asetun hypoteesin kanssa. Teemahaastattelussa teemat voidaan hahmotella tosiasiakysymyksiin ja mielipidekysymyksiin, kuitenkin kaikki kysymykset ovat tyyppistä riippumatta avonaisia. (Hirsjärvi, Hurme 1982, 40 – 44.)

Haastattelijalta vaaditaan motivointikykyä, innostavaa asennetta ja yhteistä kieltä haastateltavan kanssa. Haastattelutilanne tulee luoda miellyttäväksi, kiireettömäksi ja luottamusta herättäväksi. Haastattelun etiikasta on huolehdittava siten, että saatua tietoa käytetään vain tutkimukseen. Valmiiksi kootulla etukäteisinformaatiolla mahdollistetaan haastateltavan motivaatiota sekä vahvistetaan hänen haluaan jakaa tietoa tutkimuksen käyttöön. Haastattelutilanteeseen tulee valmistautua hyvin tarkistamalla välineiden toimivuus ja perehtymällä haastattelun teema-alueisiin. Tämän tiedonhankintatavan omaispiirteisiin kuuluu haastattelun nauhoittaminen. Haastateltaessa tulee edetä ripeästi aiheessa pysyen. Omien mielipiteiden esilletuontia on vältettävä. (Hirsjärvi ym. 1982, 40 – 62.)

Lähiruokaan liittyy selkeitä teema-alueita, kuten määrittely, arvot ja asenteet sekä käytön tuomat hyödyt ja esteet. Haastateltavien valmistautumiseksi laadimme etukäteen lähetettävän haastattelulomakkeen (ks. liite 5. ja liite 6.). Saatekirjeen lähetimme sähköpostitse haastattelulomakkeen mukana (ks. liite 7.). Haastatteluajat sovitaan puhelimitse riittävän aikavarauksen varmistamiseksi. Haastateltavien työtehtävistä johtuen sovimme haastatteluajat ja -paikat heille parhaiten sopiviksi. Pyrimme nauhoittamaan haastattelut mahdollisuuksien mukaan.

4.1.3 Benchmarking

Benchmarkingmenetelmänä tarkoittaa hyvien toimintatapojen oppimista esikuvilta tavoitteena parantaa omaa toimintaa. Menetelmä on käyttökelpoinen jopa eri toimialojen välillä. Prosessiin osallistuvat henkilöt motivoituvat oppimaan ja osallistumaan, mikä kannustaa heitä kehittämään ja kyseenalaistamaan olemassa olevia työtapoja. Parhaimmillaan oppimisprosessi välittyy koko organisaatioon. (Benchmarking käsikirja 1998, 4 – 5.)

Benchmarkingprojektiin osallistuvien henkilöiden tulee työskennellä parannettavan prosessin parissa. Johdon tuki on edellytys projektin menestymiselle. Toiminnan tulee olla systemaattista ja vaiheittain etenevää. Työ aloitetaan nykytilan kuvauksella, jonka

jälkeen asetetaan tavoitteet, jotka ovat realistisia saavuttaa. Esikuvan kanssa vaihdetaan kokemuksia, analysoidaan eroja ja niiden pohjalta asetetaan uusia tavoitteita. Muutosten käytäntöön vienti vaatii tiedottamista kaikille sidosryhmille. Kirjallinen raportti sitouttaa osapuolet kehitystyöhön ja mahdollisiin jatkotoimenpiteisiin. Projektityön luonteesta johtuen kestoajaksi on rajallinen. (Mts. 5 – 35.)

Benchmarkingissa, kuten muissakin tutkimusmenetelmissä, on huomioitava toiminnan eettiset periaatteet. Toiminnan ja tietojenvaihdon tulee olla laillista. Tavoitteena ei saa olla hyvän liikemiestavan vastaiset toimenpiteet. Pyritään vaihtamaan samantyyppisiä ja -laatuisia tietoja ja käsitellään niitä luottamuksellisesti. Saatuja tietoja käytetään ainoastaan kehitystyöhön. Molemmien puolisen hyödyn saamiseksi vaaditaan huolellista asiaan paneutumista ja yhteydenpitoa. (Mts. 48.)

Kiuruveden kaupungin koululaitos on edelläkävijä lähi- ja luomuruoan käytön edistämässä. Työn alkuvaiheessa teimme tutustumiskäynnin Kiuruvedelle, missä konsultoimme emäntä Helena Juntusta ja kehittämispäällikkö Pirjo Mannista. Haastattelimme Helena Juntusta ja pyysimme Pirjo Manniselta selvitystä, miten lähiruoka on huomioitu kaupungin elinkeinostrategiassa. Mikäli lähiruoan käytön edistäminen nähdään tarpeelliseksi Haapaveden ammattiopistossa, kannattaneekin käynnistää benchmarking -projekti yhteistyössä Kiuruveden kaupungin kanssa, koska siellä on halukkuutta yhteistyöhön.

4.2. Aineiston analysointi

Laadullisissa analyysissä aineistoa tarkastellaan usein kokonaisuutena. Menetelmä vaatii absoluuttisuutta. Laadullisissa analyysissä johtolangoiksi eivät kelpaa tilastolliset todennäköisyydet, koska yksikin strukturoimaton yksilöhaastattelu voi tuottaa useita litteroituja tekstisivuja. Voimavaroja ei ole järkevää tuhata niin moniin haastatteluihin, että yksilöiden väliset erot olisivat tilastollisesti merkitseviä. Laadullinen analyysi koostuu analyysien pelkistämisestä ja arvoituksen ratkaisemisesta, mitkä niivoutuvat toisiinsa. (Alasuutari 2001, 38 – 39.)

Analyysivaihe selvittää vastauksia tutkijan ongelmiin. Aineistoa järjestettäessä tiedot tulee tarkistaa ja tarvittaessa täydentää. Tutkimusaineiston järjestely on haasteellisin vaihe kvalitatiivisessa tutkimuksessa. Mikäli aineistoa kerätään monessa vaiheessa ja

rinnakkaisesti eri menetelmin, analyysi tehdään tutkimusprosessin kaikissa vaiheissa. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa käytetään ymmärtämiseen pyrkivää lähestymistapaa. (Hirsjärvi ym. 1997, 216 – 220.)

Laadullisessa analyysissä ja tulkinnoissa voidaan pitäytyä tiukasti aineistossa ja analysoida sitä tai käyttää aineistoa tutkijan teoreettisen ajattelun lähtökohtana ja apuvälineenä. Tutkimuksen aineiston laajuus, tutkimuksen pitkäkestoisuus sekä tutkijan ja tutkittavan vaikeus ymmärtää toistensa kieltä saattavat muodostua ongelmiksi. Aineistoa voidaan purkaa jopa tutkijan intuitioon luottaen. Esimerkiksi teemahaastattelussa teemat muodostavat jo eräänlaisen aineiston jäsenyyksen. (Eskola ym. 1998, 146 - 153.)

Sisällönanalyysi on menettelytapa, jonka avulla voidaan analysoida dokumentteja systemaattisesti ja objektiivisesti. Dokumentti voi olla mm. kirja, haastattelu, keskustelu tai raportti. Sisällönanalyysillä saadaan aineisto järjestetyksi johtopäätösten tekoa varten. Aineistolähtöinen sisällönanalyysi rakentuu aineiston pelkistämisestä ja ryhmittelystä sekä teoreettisten käsitteiden luomisesta. Aineiston pelkistämisessä karsitaan tutkimukselle epäolennainen aines pois. Ryhmittelyssä aineistosta etsitään samankaltaisuuksia ja eroavaisuuksia. Samaa asiaa tarkoittavat käsitteet ryhmitellään ja yhdistetään luokiksi. Luokittelussa aineisto tiivistyy. Teoreettisessa käsitteiden luomisessa erotetaan tutkimuksen kannalta olennainen ja valikoitu tieto. (Tuomi ym. 2003, 105 – 114.)

Työssämme käytimme analysoinnin pohjana teemahaastattelussa muodostuneita teema-alueita. Pyrimme pelkistämään ja ryhmittelemään aineistoa sekä löytämään samankaltaisuuksia ja eroavaisuuksia. Analysoinnista saadut tulokset kirjattiin. Asiakaskyselyistä kokosimme tietoa asiakkaiden ostopäätöksiin vaikuttavista tekijöistä ja näkemyksistä lähiruokaa kohtaan. Lisäksi selvitimme, miten asiakkaat kokivat tilaisuuden luonteen ja ympäristön osana heidän viihtymistään tilaisuudessa, ja olivatko ruoka sekä palvelu asiakkaan näkökulmasta hyvää.

5 Lähiruoan käyttömahdollisuudet ammattikeittiöissä

Itämeren alueella käynnistetty BERAS-projekti edistää kestävästä kehitystä taloudellisella, ekologisella ja sosiaalisella ulottuvuudella. Sen tavoitteena on kehittää verkottuneita maaseudun ruokajärjestelmiä, jotka tukevat lähiruoan kilpailukykyä vähittäiskaupoissa ja ammattikeittiöiden ruokatuotannossa. Projektissa ovat mukana Liettu, Puola, Ruotsi, Saksa, Suomi, Tanska ja Viro. Projektin tuloksina on julkaistu useita raportteja, jotka käsittelevät lähi- ja luomuruoan tuottamiseen, markkinointiin ja käyttöön sekä sidosryhmien yhteistyöhön liittyviä etuja, esteitä, ja ratkaisumalleja.

Lähiruokatyöryhmä on arvioinut lähiruokatoiminnan osuudeksi noin promillen vuonna 2000. Vuoteen 2010 mennessä he arvelevat osuuden nousevan prosenttiin. Joukkoruokailuhankinnoissa lähiruoan osuus voi nousta yli 10 %:iin, eräiden tuoretuotteiden osalta jopa 50 %:iin. Parhaat kasvumahdollisuudet ryhmän näkemyksen mukaan ovat joukkoruokailun alueella. Aluetaloudellisesti lähiruoan vaikutukset voivat kasvaa merkittäviksi verkottumisen ja yhteistyön avulla. Lähiruokataloudella voi olla myönteisiä vaikutuksia ympäristöön, elintarvikkeiden laatuun ja asiakastytyvyyteen. Monimuotoinen lähiruokatoiminta edesauttaa kaupunkien ja maaseudun vuorovaikutusta sekä matkailua. (Lähiruoan mahdollisuudet 2000, 5 – 6.)

Tarja Viitasen Pro gradu – tutkielmassa on selvinnyt, että suurkeittiöt ovat halukkaita käyttämään lähikasviksia ja – marjoja nykyistä enemmän. Pienempien keittiöiden on helpompi tehdä yhteistyötä kuin suurempien. Ongelmaksi muodostuu riittävän suurien toimituserien saanti ja tarjonnan vähäisyys, jalostettujen tuotteiden, toimivan tilaus- ja logistiikkajärjestelmän puute. Hankintalait ja – asetukset ohjaavat julkisia hankintoja ja kilpailuttamisprosessi on tarkoin määritelty. Kilpailulaki korostaa toimittajien tasapuolista kohtelua, mutta lähikasvisten käytön lisäämiseksi hankintaperiaatteissa tulee korostaa kokonaistaloudellisuutta, jolloin hinnan ohella käyttökustannukset, laatu, elinkaari- ja ympäristökustannukset voivat olla hankintojen arviointiperusteena. Elin-tarvikealan pienyrittäjät kokivat yhteistyön ja kumppanuuden voimakkaampana pienten keittiöiden kanssa. Syitä olivat tasapuolinen valtasuhde, luottamus, henkilökohtaiset suhteet ja yhteiset tärkeiksi koetut asiat. Yhteistyö suurten keittiöiden kanssa koettiin jäykäksi ja ostajasta riippuvaksi. Kumppanuuden syntymisen edellytyksenä ovat osapuolien yhteiset tavoitteet. (Viitanen 2001, Pro gradu – tiivistelmä.)

Lähituotteille on kiinnostusta ja kysyntää suurkeittiöissä. Ruokatarjonnan perustaminen yksinomaan lähiruoalle ei kuitenkaan ole mahdollista. Syitä ovat tarjonnan vähäisyys, puute tietyissä tuoteryhmissä ja julkisten hankintojen kilpailu- ja hankintalainsäädäntö. Tuotteiden tasalaatuisuus, tuoreus ja ympärivuotinen saatavuus mahdollistavat tuotteiden ostamisen lähialueen yrityksiltä. Lähiruoasta erittäin kiinnostuneiden suurkeittiöiden elintarvikkeista jopa 40 % ostettiin pienyrittäjiltä. Näissä suurkeittiöissä lähiruoka nähtiin lisäarvoa tuottavana tekijänä. Lähiruoka oli kiinteästi ateriapalvelutoimintojen lisäksi koko organisaation toiminta-ajatus. (Paananen ym. 2003, 41 – 42.)

Lähiruoan 40 – 50 %:n tavoitetason saavuttamiseksi kunnan strategian tulee tukea maaseutukehittämistä, mikä tarkoittaa, että joka päivä on lähiruokapäivä. Ruokalista rakennetaan siten, että alueen tuotteet ovat päivittäisenä perusraaka-aineena. Tarjousprosessiin liittyvät eri mahdollisuudet käytetään hyväksi. Tuotantoprosessissa otetaan käyttöön alueella patavalmiiksi tehtyjä tuotteita. Elintarvikkeiden alkuperä varmistetaan tilaan ja erään asti. (Levo 2005, 45.)

Vaikka lähiruokahankkeita on käynnistynyt Suomessa jo viitisenkymmentä, silti puuttuu tutkimustietoa ruokajärjestelmiin kohdistuvista vaikutuksista. Parhaillaan käynnissä oleva tutkimus tarkastelee miten elintarvikkeiden paikallistaminen vaikuttaa ruokajärjestelmiin. Tutkimushankkeen tavoite on luoda aktiivisesti luomutuotantoa ja lähiruokaa edistävän kunnan suurkeittiösastojen ympärille eri toimijoista muodostuva ruokajärjestelmän. Hankkeen ekologisessa osassa tarkastellaan ruokajärjestelmän energia- ja materiaalivirtoja, sekä maan käytön muutosten vaikutuksia kestäväan kehitykseen. Taloudellinen osa pyrkii tuotanto- ja kulutusperustan mallintamiseen. Mallintamisen perusteena ovat tulonjako, työllisyys, taloudellinen aktiivisuus, tuotantorakenteen monipuolisuus, suhdanneherkkyys ja sopeutumiskyky muutoksiin. Sosiaalinen osa tutkii ruokajärjestelmän oppimista ja sosiaalisia vaikutuksia eri toimijoiden välisissä vuorovaikutussuhteissa. (Risku-Norja 2006, 1.)

Euroopan Unionin hankintadirektiivit asettavat esteitä täysimittaiselle lähiruoan markkinoinnille. Lähellä tuotettuja tavaroita ja palveluita ei voida suosia pelkästään etäisyyden perusteella. Hankintadirektiivit antavat kuitenkin mahdollisuuden asettaa tuotteille tai palveluille tiettyjä ympäristövaatimuksia. Tarjouspyynnöissä voidaan

ilmoittaa, että osana kokonaistaloudellisuutta arvioitaessa on tuotteen tai palvelun energiankulutus, melu tai päästöt. Lisäksi julkinen hankkija voi huomioida lähiruoan laatuominaisuuksia, kuten tuoreus ja luonnonmukainen tuotanto, ja listata ne etukäteen tarjouspyyntöön. Lähiruoka käy kilpailutuksen kriteeriksi julkisissa hankinnoissa, kun sen ympäristöystävällisyys voidaan osoittaa ja kriteerit kirjataan tarjouspyyntöön. (Pulliainen 2006, 15 – 16.)

Lähiruokatyöryhmä arvelee, että lähiruoan osuus joukkoruokailun elintarvikehankinnoista nousee ehkä vuoteen 2010 mennessä 10 %:iin, tuoretuotteiden osalta jopa 50 %:iin. Pienempien keittiöiden on helpompi tehdä yhteistyötä kuin suurien. Hankintaperiaatteissa korostuu kokonaistaloudellisuus. Yhteistyökumppanuuden edellytyksenä on tasapuoliset valtasuhteet, luottamus ja henkilökohtaiset suhteet. Ne suurkeittiöt, jotka ovat kiinnostuneita lähiruoasta, kokevat sen lisäarvoa tuottavana tekijänä. Vaikka lähiruokaan liittyviä hankkeita on ollut Suomessa jo useita, tarvitaan ruokajärjestelmiin kohdistuvaa tutkimusta edelleen.

Joukkoruokailun merkitys lähiruoka-ajatuksen eteenpäin viejänä on tärkeä. Sen vaikutus on nähty ravitsemussuosittelujen markkinoinnissa kaikissa väestöryhmissä. Suomalaisessa yhteiskunnassa valtaosa kansalaisista ruokailee päivittäin kodin ulkopuolella. Tällä alueella päästään haluttaessa korkeisiin prosentiosuuksiin lähiruoan hankinnassa, koska alueella tuotetaan eri elintarvikkeita monipuolisesti. Tarvitaan asennemuutosta ja halua tehdä työtä pitkäjänteisesti asian hyväksi niin emäntien kuin tuottajien keskuudessa.

6 Lähiruoka Haapaveden ammattiopistossa

Antto Vihman mukaan lähiruoalle ei ole tarkkaa määritelmää. Me päädyimme työsämme määrittelemään lähiruoan elintarvikkeeksi, joka on tuotettu ja jalostettu Oulun Eteläisellä alueella. Perustelemme määritelmäämme sillä, että alueen kunnissa on monipuolista elintarvikkeiden tuotanto- ja jalostustoimintaa. Kasvisten ja marjojen lisäksi alue tarjoaa lihaa ja kalaa tuoreina sekä jalosteina. Etäisyydet Haapavedeltä alueen äärialueille ovat alle 100 kilometriä. Saatujen kokemusten pohjalta olemme kokeneet tuotteiden laadun erinomaisiksi.

Haastattelimme työtämme varten Haapaveden ammattiopiston päättäjiä (ks. liite 5.) ja ammattikeittiöiden edustajia (ks. liite 6.). Molemmissa ryhmissä oli neljä henkilöä. Aineiston hankinta toteutettiin teemahaastatteluna. Keväinen ajankohta oli hyvin kiireinen, eivätkä kaikki haastateltavat olleet ehtineet valmistautua haastatteluja varten etukäteen sovitusta tapaamisesta huolimatta. Kuitenkin kaikilla oli positiivinen asenne työtämme kohtaan ja halu edesauttaa asian eteenpäin vientiä. Haastattelutilanteet järjestettiin tiloihin, missä oli mahdollisuus keskittyä haastatteluun puolin ja toisin. Alkuperäisen suunnitelman mukaan haastattelut oli tarkoitus nauhoittaa, mutta käytännön syistä päädyimme tekemään tarkkoja muistiinpanoja, mikä osoittautuikin yllättävän toimivaksi.

Haastatteluissa pyrimme selvittämään haastateltavien käsityksiä lähiruoasta ja sen tuotantoalueista. Päättäjistä kolme mielsi lähiruoan lähellä tuotetuksi ja kulutetuksi ruoaksi. Yhden mielestä lähiruoka tulisi hankkia mahdollisuuksien mukaan omalta paikkakunnalta, sen jälkeen laajentaa hankinta-aluetta lääniin ja lopuksi koko maahan. Hänen mielestään lähiruoka on kuitenkin kotimainen tuote, koska osa raaka-aineista tuotetaan vain tietyillä alueilla, kuten poronliha Lapista ja tyrni länsirannikolta. Ammattikeittiön henkilöstöstä kahden mielestä lähiruoka on lähialueella tai noin 100 kilometrin säteellä tuotettuja elintarvikkeita. Kaksi vastaajaa laajensi alueen koskemaan Oulun Eteläistä ja koko maata tarpeen mukaan.

Kaikki vastaajat liittivät lähiruokaan positiivisia miellelyhtymiä. Yleisimpinä ominaisuuksina esitettiin puhtautta, maukkautta, säilöntäaineettomuutta, terveellisyttä ja tuoreutta. Lisäksi ruoan jäljitettävyyttä koettiin tärkeäksi. Osa vastaajista ei pitänyt lähiruokaa välttämättä puhtaana, mikä tarkoittanee elintarvikkeiden vajavaista esikäsitteilyä. Sopivaksi toimitusalueeksi viisi vastaajaa koki Oulun Eteläisen, yksi oman paikkakunnan ja kaksi Siika-Pyhäjokialueen koulutuskuntayhtymän.

Haastateltavien näkemykset lähiruoasta olivat yhteneväiset ja suhtautuminen lähellä tuotettuihin elintarvikkeisiin positiivinen. Oma paikkakunta hankinta-alueena sesonkiaikaan on lähes riittävä. Kuitenkin esimerkiksi kala-, liha- ja viljatuotteiden osalta Haapavesi ja koulutuskuntayhtymän alueet ovat liian suppeita tarjonnaltaan. Sen sijaan Oulun Eteläiseltä alueelta on mahdollista hankkia monipuolisesti elintarvikkeita eri tuoteryhmistä. Kuten Isoniemen tuoreimmista tutkimuksissakin on osoittautunut, kuluttajat arvostavat lähellä tuotettujen elintarvikkeiden ohella kotimaisuutta. Riittä-

vän laaja hankinta-alue takaa monipuolisen raaka-aineiden tarjonnan, mikä varmistaa lähiruoan kilpailukykyisyyden.

6.1 Lähiruoka Haapaveden ammattiopiston ateriapalveluissa

Päättäjät, jotka ovat kauimpana käytännön hankintatoimista, uskovat lähiruoan käyttömahdollisuuksiin enemmän. Yksi vastaaja olettaa hankintalainsäädännössä tapahtuvien muutosten helpottavan lähiruoan mahdollisuuksia. Hinta on valinnoissa ratkaiseva tekijä. Lisäksi tarvitaan valintakriteerien määrittelyä. Yksi haastateltava toteaa hankintarenkaan sitovan päätöksentekoa, mutta uskoo sen antavan hankinnoille liikumatilaa. Keittiöhenkilöstö kokee lähiruoan mahdollisuudet rajallisempina, koska tarjonta kohdentuu marjoihin, vihanneksiin ja juureksiin. Henkilöstö kaipaa yhteistyötä puutarhan kanssa jo viljelysuunnitelmien laatimisvaiheessa, jotta keittiön tarpeet tulisi huomioitua monipuolisesti. Jo ennen lukuvuoden alkamista voitaisiin perustaa yhteistyöryhmä, jonka koollekutsujana toimisi puutarhan toiminnasta vastaava henkilö. Yhteistyöpalaverissa neuvotellaan ammattikeittiöiden tarpeet ja puutarhan kapasiteetin yhteensovittaminen. Nykyaikaistettujen puutarhan tuotantotilojen avulla voidaan tuottaa lähiruokaa laajemmallekin asiakaskunnalle kuin oman oppilaitoksen ammattikeittiöille.

Lähiruoan käyttöön vaikuttavia reunaehtoja päättäjät kommentoivat hyvinkin yksimielisesti. Esille nousivat ruoan laatu, puhtaus, saatavuus ja toimitusvarmuus. Hinta ei saa olla liian määräävä tekijä, vaikka ostohetkellä lähiruoka olisikin hieman tavanomaisia elintarvikkeita kalliimpaa. ”Lisäksi tuottajien on pystyttävä vastaamaan huutoon, jotta kauppaa voidaan tehdä.” Myös henkilöstö odottaa hinnan olevan kilpailukykyistä, laadun kohdallaan, saannin taattua ja kuljetusten toimivan. Tärkeäksi todettiin myös esikäsittelyn ja oikeankokoisten pakkausten merkitys, mikä oleellisesti vaikuttaa keittiötoimintaan. Koska nykyisissä keittiösaneerauksissa pyritään vähentämään varastotilat mahdollisimman pieniksi ja nopeuttamaan näin varaston kiertoa sekä vapauttamaan käyttöpääomaa, tarvitaan toimittajilta joustavia ja nopeita toimitusjärjestelmiä. Joustaviin toimitusjärjestelmiin ei päästä ilman aktiivista yhteistyötä tavarankantajien ja toimittajien välillä.

Ammattikeittiöissä lähiruoan käyttömahdollisuudet ovat suuret, mutta se vaatii asenteiden tarkistamista. Tarvitaan ennakkoluulottomuutta uusien hankintakanavien kar-

toittamiseen ja yhteistyötä niin tuottajien kuin muidenkin paikkakunnan ammattikeittöiden kanssa. Yhteistyön kehittäminen kannattanee aloittaa oman oppilaitoksen sisällä, etenkin nivomalla opetus- ja keittiötoiminta vielä tiiviimmin yhteen. Laatutason kohottamiseksi tulee antaa rakentavaa palautetta tuottajille ja tavarantoimittajille. Koska lähiruualle asetetaan korkeita laatuvaatimuksia, tulisi nämä vaatimukset kohdistaa samantasoisina koskemaan myös suurten tavarantoimittajien tuotteita. Esimerkiksi sydäntalven aikana ulkomaisten vihannesten heikko laatu voi nostaa kokonaiskustannuksia suuren hävikin vuoksi.

6.2 Hankintalainsäädännön vaikutus ostopäätöksiin

Lähiruoan käytön lisäämiseen vaikuttaa kuntien ja muiden julkisyhteisöjen keittiöiden henkilöstön ja taloudesta päättävien henkilöiden halukkuus sekä hankintalain säädökset. (1505/1992, muutettu 1523/1994, 725/1995, 1247/1997, 633/1999, 1009/2001, 1530/2001). Kuljetusmatkarajoitukset ja työllisyysvaikutukset ovat kiellettyjä valintakriteerejä kunnan ja julkisten yhteisöjen tarjouspyynnöissä, mutta niissä voidaan määrittellä erityisominaisuuksia, kuten tuotteen laatu, tuoreus, tuoteturvallisuus, toimitustapa ja varmuus, ympäristöseikat, oikea jalostusaste tai tarkat tuotevaatimukset kuten pakkaustapa ja – koko. Näillä kriteereillä voidaan perustella hankinnan kokonaistaloudellisuus. (Vihma 2005, 15 – 16.)

Lähiruoan suosimista on pyritty toteuttamaan julkisessa ruokahuollossa, mutta julkisissa hankinnoissa on otettava huomioon hankintalain peruseriaatteen. Hankintalaki velvoittaa julkisia tahoja tasapuolisuuteen hankintoja tehdessä. EU:n jäsenenä Suomen julkisen ruokahuollon tulee tarjota vapaa kilpailumahdollisuus myös Suomen rajojen ulkopuolisille myyjille. Halvimman tarjouksen sijasta kannattaa valita kokonaistaloudellisesti edullisin ratkaisu, mikä tarkoittaa hinnan lisäksi käyttökustannuksia, todennettua vaatimustenmukaista laatua, ympäristövaatimuksia, toimitusaikaa ja –varmuutta, toimituksen jälkeisiä palveluja, laskutus- ja toimituslisäitä, teknisiä ominaisuuksia, teknistä tukea, huoltopalveluja sekä esteettisiä ja toiminnallisia ominaisuuksia. Sen sijaan kriteerit, jotka rajoittavat kilpailua ja syrjivät kauempana toimivaa yrittäjää, ovat kiellettyjä. (Lähiruoan mahdollisuudet 2000, 26.)

Julkinen hankkija saa valita, millaisia elintarvikkeita käyttää toiminnoissaan. Mikäli tuotteet halutaan tuoreina, tietyllä tavalla esikäsiteltyinä ja päivittäin toimitettuina,

moni lähellä oleva tuottaja pystyy tarjoamaan laadukkaamman ja paremman palvelun. Tästä tyypillinen esimerkki on kala elintarvikkeena, jonka tuoreuteen tulee kiinnittää erityisesti huomiota. Elintarvikkeet, joissa toimitustiheys ei ole oleellinen asia, on hankintalain vastaista suosia lähellä toimivaa yrittäjää, ellei siihen liity laadullista ja toimitusvarmuuteen liittyvää seikkaa. Hankkijalla on oikeus tietää ostamansa tuotteen alkuperä. Läheltä hankittu ruoka on usein parempilaatuista, koska lyhyessä toimitusketjussa vastuunkanto on suurempaa. (Lähiruoan mahdollisuudet 2000, 26 – 27.)

Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta – tutkimuksessa suurkeittiöiden edustajat pitivät lähiruoan käytön suurimpina esteinä tuotteiden tarjontaa ja niiden soveltuvuutta suurkeittiökäyttöön sekä taloudellisia mahdollisuuksia hankkia lähiruokaa. Lisäksi esteenä pidettiin tuotteiden epätasaista tarjontaa, käytävissä olevia määrärahoja ja sitä, ettei tuotteista saada tarjouksia, tuotteiden kalleutta verrattuna tavanomaisiin tuotteisiin, alhaista käsittelyastetta ja yritysten tavarantoimituskykyä. (Isoniemi ym. 2006, 54 – 55.) Vaikka lähiruokaan suhtaudutaan suopeasti, joukkoruokailuun liittyvät hankintakäytännöt ja tuottajien markkinointiosaamisen puute ovat esteenä käytön lisääntymiselle (Isoniemi 2005, 45).

Kunnallisessa joukkoruokailussa ostotoiminnasta päättävät alueen luottamushenkilöt. Ostopäätösten tueksi tarvitaan puolueettomia laskelmia ostojen aluetaloudellisista vaikutuksista. Kunnallisissa hankinnoissa tulee tarkistaa hankintamenettelyä ja kehittää hankintalainsäädäntöä siten, että se mahdollistaa paremmin lähiruoan käyttämisen julkisessa ruokahuollossa. (Lähiruoan mahdollisuudet 2000, 34.) Elintarvikkeiden hankintapyyntöasiakirja tulee laatia huolellisesti, koska tarjouspyynnön ehtoja ei voida muuttaa hankintojen edetessä. On tärkeää määritellä hankittava tuote selkeästi. Tämä mahdollistaa yksiselitteisen tarjouksen laatimisen, joka on vertailukelpoinen muiden kanssa. (Levo 2005, 33.)

Jaana Levo esittää hankintamenettelyehdotuksessaan, että alueen erikoistuotteita tarjotaan harvoin esimerkiksi perinneruokapäivänä, jolloin hankinnat tehdään suoraan tuottajalta. Alueen elintarvikkeiden perusvalikoiman tuottaa muutama yksittäinen tuottaja. Tilanteeseen soveltuu avoin kynnysarvot alittava hankintatapa. Kynnysarvolla tarkoitetaan hankinnan ennakoitua kokonaisarvoa. Kokonaisarvon ylittävän kynnysarvon hankinta on kilpailutettava hankinta-asetuksen sääntöjä noudattaen. Hankintatarpeista tulee ilmoittaa alueellisesti ja järjestää tiedotustilaisuus tarjoajaehdokkailla. Kotimai-

sille tuotteille järjestetään avoin, kynnysarvot ylittävä hankinta. Tässäkin tarjouspyynnössä tulee määritellä painoarvot ja kriteerit. (Levo 2005, 46.)

Suomessa, kuten kaikkialla Euroopassa, kiinnitetään huomiota eri vuodenaikojen raaka-ainetarjontaan. Tämän pyrkivät niin suurkeittiöt kuin ravintolatkin huomioimaan ruokalistasuunnittelussa. Lähiruoan toimittajat ovat tässä erityisen hyvässä asemassa. Monilla kouluilla ja julkisilla tiloilla on rajalliset varastointitilat, jonka vuoksi tarvitaan useita toimituksia viikon aikana. Ympäristön tuottajat ja lähikauppa ovat potentiaalisia toimittajia. Logistiikassa on kysymys pakkauksista ja pakkaamisesta. Mitä lyhyempi kuljetusmatka on, sitä läpinäkyvämmiin kuljetusmatkoihin hoidetaan. Pakkausmateriaalit pystytään vähentämään minimiin ja kierrättämään pakkauksia, joita voidaan teknisesti ja hygieenisesti kierrättää. (Pulliainen 2006, 74 – 75.)

Suomi kuuluu Euroopan Unioniin ja siksi julkisia hankintoja säätelee hankintalainsäädäntö. Lainsäädännön peruseriaatteena on, että kaikilla tavarantoimittajilla on samat kilpailumahdollisuudet riippumatta välimatkoista. Tietyn kokonaisarvon ylittävät hankinnat on kilpailutettava hankinta-asetuksen sääntöjen mukaan. Hankinnoissa painotetaan kokonaistaloudellisuutta, mikä tarkoittaa hinnan ohella mm. laatua, ympäristövaatimuksia sekä toimitusaikaa ja –varmuutta.

Selvitimme työssämme päättäjien ja henkilöstön näkemyksiä elintarvikkeiden hankinnoista. Päättäjien mielestä lähiruokakäsite ei ole täysin yhteen sovitettavissa hankintalainsäädännön kanssa. Hankintarenkaassa elintarvikkeiden tärkein valintakriteeri on hinta, tosin on mahdollista määritellä tuotteille myös muita laatukriteerejä. Päättäjät kokevat, että hankintarenkas rajoittaa lähiruoan käyttöä. Kaksi henkilöstön edustajaa uskoi lähiruoan soveltuvan hankintamääräyksiin, mikäli sen hinta ja laatu ovat kohdallaan. Jos hankintoja ei voi tehdä ohi hankintarenkaan sopimusten, oli toinen vastaaja vakuuttunut siitä, ettei lähi- ja luomuruokaa voida käyttää merkittävässä määrin. Yksi vastaaja toivoi, että osa elintarvikkeista voitaisiin hankkia kalliimpina mutta laadukkaampina, ja loput edullisina massatuotteina. Tiedusteltaessa hankintojen kokonaistalouden seuranta ilmeni, että tarkempi seuranta on ainoastaan emäntien harteilla ja operatiivinen johto seuraa ainoastaan budjetin toteutumista.

Mikäli lähialueen tuotteita halutaan käyttää laajemmassa mittakaavassa, tulee käydä arvokeskustelua tuotteista, joille asetetaan erityiskriteerit hankintoja varten. Nämä

tuotteet voidaan jättää pois hankintarenkaan listoilta ja kilpailuttaa ne Oulun Eteläisen alueen tavarantoimittajilla. Tämä vaatii emänniltä sinnikkyyttä, ennakkoluulottomuutta ja valmiutta uhrata työaika tähän tehtävään. Toisaalta päättäjiltä vaaditaan halukkuutta lisäresurssointiin ainakin alkuvaiheessa. Lähiruoka-ajatuksen eteenpäin viennin kannalta kokonaiskustannusten seuranta olisi tärkeää, koska raaka-aineen hinnan lisäksi kustannuksiin vaikuttaa käytetty työaika, pakkauksista aiheutuva jätehuolto ja kuljetuskustannukset.

Kokonaistaloudellisuuden seurantarjestelmän kehittäminen toimivalle tasolle antaa todenmukaisen kuvan lähiruoan kustannuksista suhteessa hankintarenkaan toimittamiin elintarvikkeisiin. Haapaveden ammattiopiston kuulumisen suureen hankintarenkaaseen hidastaa lähiruoan käytön lisäämistä, mikäli hankintarenkaan toimijoiden keskuudessa ei tapahdu myönteistä asennemuutosta lähiruokaa kohtaan. Jatkossa kannattaa miettiä myös vaihtoehtoisia yhteistyökuvioita hankintarenkaaseen kuulumattomien ammattikeittiöiden kanssa. Näin elintarvikkeiden toimituserät eivät kasvaisi liian suuriksi, mikä mahdollistaisi terveen kilpailuttamisen.

6.3 Asiakkaan ruoan valintaan vaikuttavat tekijät

Isoniemen tekemässä tutkimuksessa kuluttajien kokemukset lähiruoasta joukkoruokailussa olivat vähäisiä. Harvoin tiedetään, missä ja millä tavoin joukkoruokailussa tarjottava ruoka on tuotettu. Aterian valintaan vaikuttavat tarjolla olevat vaihtoehdot ja aterian hinta. Kiinnostuksesta huolimatta ei olla halukkaita maksamaan merkittävää lisähintaa. Tutkimukseen osallistuneiden suhtautuminen lähiruoan käyttöön on myönteistä. Hyväksyttävänä piirteenä nähdään lähiruoan käyttöön liittyvä aluetaloudellinen näkökulma, missä vastavuoroisuus koetaan kaikkien osapuolten hyödyksi. (Isoniemi 2005, 44 -47.)

Nykyisin syömistä hallitsee huoli terveydestä ja ruoan terveellisyydestä. Terveellisyys liittyy erilaisiin hyvä-paha-luokitteluihin ja käsityksiin ravitsemuksellisesti oikeasta ruoasta. Elämäntavalliset suositukset terveellisestä ruoasta ovat löyhentyneet. Yhä enemmän on alettu korostaa yksilön vastuuta. Markkinoille on ilmestynyt funktionaalisia eli terveysvaikutteisia sekä uusielintarvikkeita. Uuselintarvikkeita ovat geenimuunnellut, mikro-organismeista koostuvat ruoat, perusmolekyylirakenteeltaan uudet

elintarvikkeet ja uudella tekniikalla valmistetut tuotteet, jotka joltakin ominaisuudeltaan eroavat aikaisemmista vastaavista. (Mäkelä 2002b, 202 – 204.)

Viime vuosina Eurooppaa ravistelleet ruokaskandaalit ovat muuttaneet ruoan vaaralliseksi siten, että ihmiset eivät kykene sitä aistein havaitsemaan. Ruoan alkuperä on muuttunut epämääräiseksi ja nykyisin ihmisten on luotettava pakkausmerkintöihin. Siksi ruoan alkuperä kiinnostaa, ja suomalainen ruoka koetaan puhtaaksi, vaikka se ei olisikaan luonnonmukaisesti viljeltyä. Alusta alkaen itse tehty ruoka mielletään valmisruokia paremmaksi. (Mts. 205 - 207.)

Kuluttajien ruoanvalmistustaidoissa on tapahtunut muutoksia. Erityisesti nuorten ruoanvalmistustaidot saattavat kehittyä vasta aikuisiällä. Kun perheeseen syntyy lapsi, halutaan valmistaa puhdasta ja laadukasta ruokaa. Eettisyys ja ekologisuus yhdistyvät kuluttajien käsityksissä kotimaiseen ruokaan ja luomutuotantoon. Tavanomainen tuotanto koetaan puhtaaksi, jolloin luomutuotteiden kysyntään ei nähdä erityistä tarvetta. Kuluttajien käsitykset vaihtelevat eettisyyden ja ekologisuuden merkityksestä elintarvikkeita valittaessa. (Varjonen 2001, 44 – 45, 73 – 74.)

Arktiset Aromit ry:n toimeksiantona tehdyssä kyselyssä kartoitettiin kuluttajien elintarvikevalintoja ohjaavia tekijöitä. Kysely tehtiin syksyllä 2005 Helsingin yliopiston opiskelijan Irene Masalinin Pro Gradu – työnä kotimaisuus-kampanjan yhteydessä. Otanta oli 710 kuluttajaa. Kyselyn tuloksista ilmeni, että parasta suomalaisessa oli maku, puhtaus, luotettavuus ja kotimaisuus. Laatu ja lähiruoka nousivat vastauksissa myös esille. Pääkaupunkiseudun kuluttajat oli vähemmän kiinnostuneita kotimaisuudesta kuin maakuntien kuluttajat. Iäkkäämmät henkilöt olivat kiinnostuneempia kotimaisuudesta kuin alle 17 – vuotiaat. Kampanjan yhteydessä elintarvikealan pk - yrittäjät järjestivät tuote-esittelyä ja tuotteiden myyntiä. Myydyimpiä tuotteita olivat leipä ja juusto. Edelleen naiset vastaavat elintarvikeostoista, koska kyselyyn osallistuneista 61 % oli naisia. (Terveellisyys, luotettavuus ja kotimaisuus kiinnostavat kuluttajia 2006, 1.)

Vaikka kuluttajat ovat kiinnostuneita lähiruoasta, he eivät silti ole valmiita maksamaan siitä merkittävää lisähintaa. Teollisuus on oivaltanut ihmisten huolen terveydestä ja ruoan terveellisyydestä tuomalla markkinoille funktionaalisia ja uuselintarvikkeita. Ruoan alkuperän muuttuminen epämääräiseksi ja ruokaskandaalit ovat nostaneet kotimaisen ruoan arvoa kuluttajien silmissä. Ostopäätöksiin vaikuttavat mm. kuluttajien ruoanvalmistustaidot. Perheissä pääsääntöisesti naiset vastaavat ruokaostoksista.

Lähiruoan markkinoinnissa tiedottaminen on avainasemassa. Käyttäjien tietoisuus ruoan terveellisyydestä, turvallisuudesta ja vaikutuksista hyvinvointiin kasvaa mm. erilaisten kampanjoiden avulla ja eri toimijoiden välisellä yhteistyöllä. Peruskoulussa ja ammatillisessa koulutuksessa tarvitaan nuorten ohjausta elämänhallintaan arkisissa asioissa. Mikäli syrjäytymistä pystytään ehkäisemään, saadaan huomattavia säästöjä yhteiskunnan ja yksilön kannalta. Jo Nora Pöyhönen oivalsi koulutuksen merkityksen maaseudun nuorten naisten elämänlaadun parantajana. Yhteiskunnan muuttumisen myötä miesten kiinnostus majoitus-, ravitsemis- ja talousalaa kohtaan on kasvanut, mikä näkyy opiskelija-aineksessa. Miehisellä näkökulmalla saattaa olla myönteinen vaikutus ammattialan kehittymiseen ja lähiruoka-ajatuksen markkinointiin.

6.3.1 Asiakkaiden mielipiteitä lähiruoasta

Asiakaskyselyjen kohderyhmiksi valikoituivat luonnostaan asiakasryhmät, joiden ruokalistavalinnat soveltuivat erinomaisesti työhömmme. Molempien tilaisuuksien järjestäjät olivat yhteistyöhaluisia ja ottivat mieluisana ohjelmanumerona tilaisuuteen kyselyn ja siihen liittyvän palkintojen arvonnän. Vastaaajien kesken arvottiin koulutilan luomutuotteita ja opiskelijoitten leipomia muhkeita limppuja. Vastausilmapiiri oli myönteinen ja tilanne sujui joustavasti.

26.11.2005 järjestettiin Kunnallisten työntekijöiden ja viranhaltijoiden, KTV ry:n, jäsenille sadonkorjuujuhla, jonka tarjottavat ruokalajit valmistettiin lähellä tuotetuista raaka-aineista (ks. liite 3.). Tilaisuuden alussa kerroimme osallistujille ruoka-aineiden alkuperästä ja lähiruokaperiaatteesta, mikä työssämme tarkoittaa Oulun Eteläiseltä alueelta hankittuja elintarvikkeita. Esittelimme kyselylomakkeen (ks. liite 2.), jonka avulla kartoitettaisiin heidän ajatuksiaan lähiruoasta ja ostohalukkuudesta. Kyselyn 68 vastaajasta oli 75 % naisia ja 25 % miehiä, joiden ikäjakauma selvitettiin kyselyssä.

49 % kyselyyn vastaajista oli 50 – 59-vuotiaita. Loput vastaajista jakaantuivat tasaisesti seuraaviin ikäluokkiin: alle 30-vuotiaat, 30 – 39-vuotiaat, 40 – 49-vuotiaat ja yli 60-vuotiaat.

Syöpäyhdistyksen perinteinen jouluateria järjestettiin 9.12.2005 (ks. liite 4.). Ateria koostui perinteisistä jouluruoista, jotka oli valmistettu hankintarenkaan kautta tilattua elintarvikkeista. Asiakkaille kerrottiin, ettei ruoka ole valmistettu kokonaisuudessaan lähellä tuotetuista elintarvikkeista, mutta kartoitamme heidän näkemyksiään lähiruoasta yleensä kyselyn avulla (ks. liite 2.). Asiakkaita tilaisuudessa oli 44 henkilöä, joista 59 % oli naisia ja 41 % miehiä. Yli 60 vuotiaita oli 44 %, 50 – 59-vuotiaita 20 % ja muita ikäryhmiä 12 % kutakin. Ikäryhmäjako oli samanlainen kuin KTV:n tilaisuudessa. Alla olevassa taulukossa on esiteltynä molempien asiakasryhmien prosentuaalinen ikäjakauma (ks. taulukko 1.).

TAULUKKO 1. Luokiteltu ikäjakauma.

| Luokiteltu ikä | KTV ry | | Syöpäyhdistys | |
|-----------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|
| | Vastaajien lukumäärä | Vastaajien osuus | Vastaajien lukumäärä | Vastaajien osuus |
| alle 30 v | 5 | 7,4 % | 4 | 9,1 % |
| 30–39 v | 9 | 13,2 % | 6 | 13,6 % |
| 40 – 49 v | 10 | 14,7 % | 6 | 13,6 % |
| 50 – 59 v | 33 | 48,5 % | 9 | 20,5 % |
| yli 60 v | 11 | 16,2 % | 19 | 43,2 % |
| Yhteensä | 68 | 100 % | 44 | 100% |

Syöpäyhdistyksen asiakastilaisuuden osallistujat olivat ikärakenteeltaan iäkkäämpiä. Vastaajien suhtautuminen lähiruokaan oli myös myönteisempää. He olivat valmiita maksamaan lähellä tuotetuista elintarvikkeista enemmän kuin KTV:n jäsenet ja käyttivät niitä säännöllisesti. Mielestämme näiden järjestettyjen tilaisuuksien perusteella iäkkäämmät asiakkaat olivat tyytyväisempiä asiakaspalveluun ja ruoan laatuun. Opiskelijat saivat heiltä runsaasti positiivista palautetta työstään. Vastauksia analysoitaessa totesimme iäkkäiden henkilöiden lisäksi arvostavan ruoan terveellisyyttä elintarvikkeitten valintaperusteina omassa taloudessaan.

Seuraavassa taulukossa esitetään sukupuolijakaumien lukumäärät ja prosenttiosuudet. Molemmissa tilaisuuksissa suurin osa vastaajista oli naisia (ks. taulukko 2.).

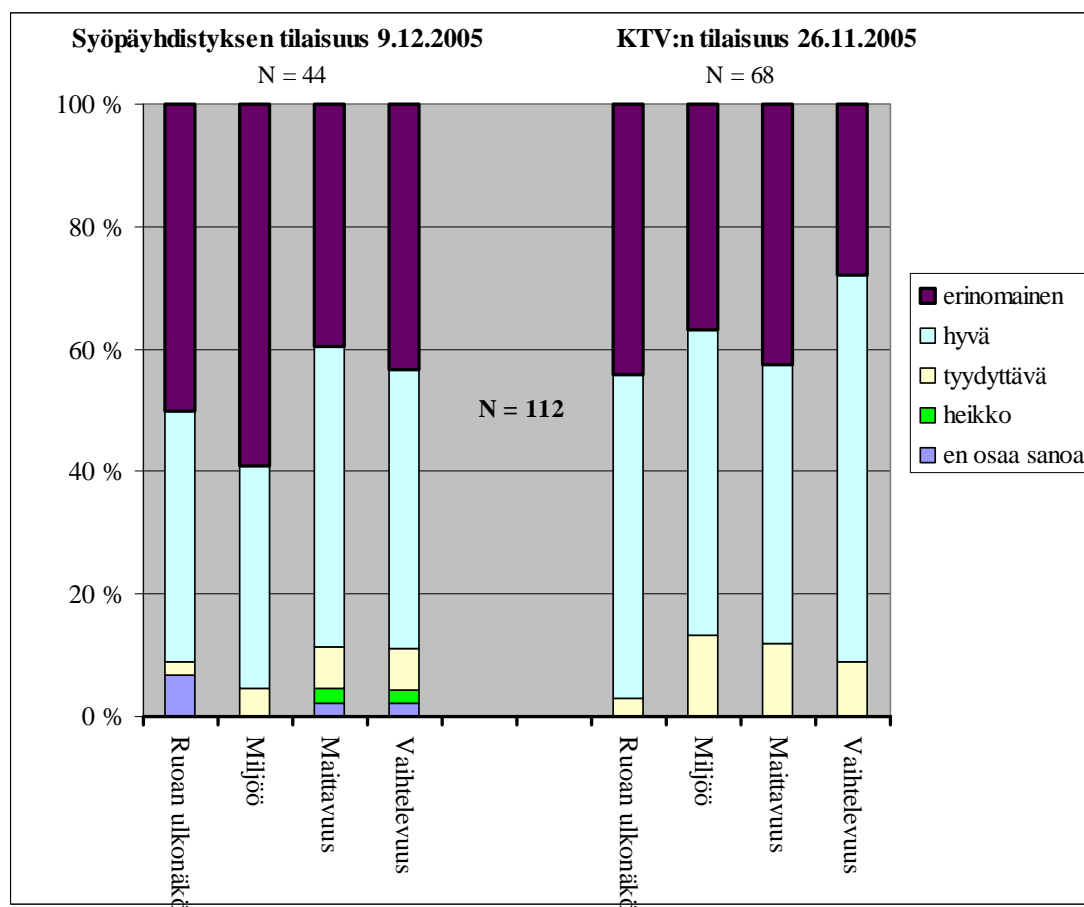
TAULUKKO 2. Sukupuolijakauma.

| | KTV ry | | Syöpäyhdistys | |
|------------------|-----------------------------|-------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| Sukupuoli | Vastaajien lukumäärä | Vastaajien osuus | Vastaajien lukumäärä | Vastaajien osuus |
| Nainen | 51 | 75 % | 26 | 59 % |
| Mies | 17 | 25 % | 18 | 41 % |
| Yhteensä | 68 | 100 % | 44 | 100 % |

KTV:n tilaisuuden miespuoliset osanottajat vastasivat aktiivisemmin avoimiin kysymyksiin kuin naisedustajat. He olivat myös halukkaampia maksamaan enemmän lähiruoasta kuin naiset. Miesten hintatietoisuus ei ole välttämättä kovin tarkka, ja ostotilanteessa he eivät painota hintaa, vaan tuotetta, jota haluavat. Syynä lienee se, että valtaosassa perheistä naiset kantavat päävastuun ruokatalouden hoidosta, jolloin ruoan taloudellinen merkitys kasvaa. Syöpäyhdistyksen kohdalla vastausaktiivisuudessa ei ollut eroja. Sekä miehet että naiset kannattivat lähiruoan säännöllistä käyttöä ja olivat valmiita maksamaan hyvistä, laadukkaista ja tuoreista elintarvikkeista.

Asiakaspalautekyselyllä selvitimme vastaajien kokemuksia nautitusta ateriakokonaisuudesta. Pyysimme arvioimaan ruoan ulkonäköä, maittavuutta, ruoka-aineiden vaihtelevuutta ja miljöötä. Tulokset on koottu alla olevaan kuvioon (ks. kuvio 3.).

KUVIO 3. Palaute asiakastilaisuuksista.



Kysymyslomakkeessa tiedusteltiin mielipiteitä ruoan ulkonäöstä, maittavuudesta, raaka-aineiden vaihtelevuudesta ja miljööstä yleensä. Mielipiteet arvioitiin viidellä eri vaihtoehdolla: erinomainen, hyvä, tyydyttävä, heikko ja en osaa sanoa. KTV:n jäsenistä 44 % piti ruoan ulkonäköä erinomaisena, 52,9 % hyvänä ja 2,9 % tyydyttävänä. Syöpäyhdistyksen vastaajista 50 % piti ulkonäköä erinomaisena, 40,9 % hyvänä, 2,2 % tyydyttävänä ja 6,8 % ei osannut sanoa mielipidettään. KTV:n tilaisuudessa ruokaa piti erinomaisen maittavana 42,6 %, hyvänä 45,5 % ja tyydyttävänä 11,8 %. Vastaavat Syöpäyhdistyksen luvut olivat erinomainen 38,6 %, hyvä 47,7 %, tyydyttävä 6,8 %,

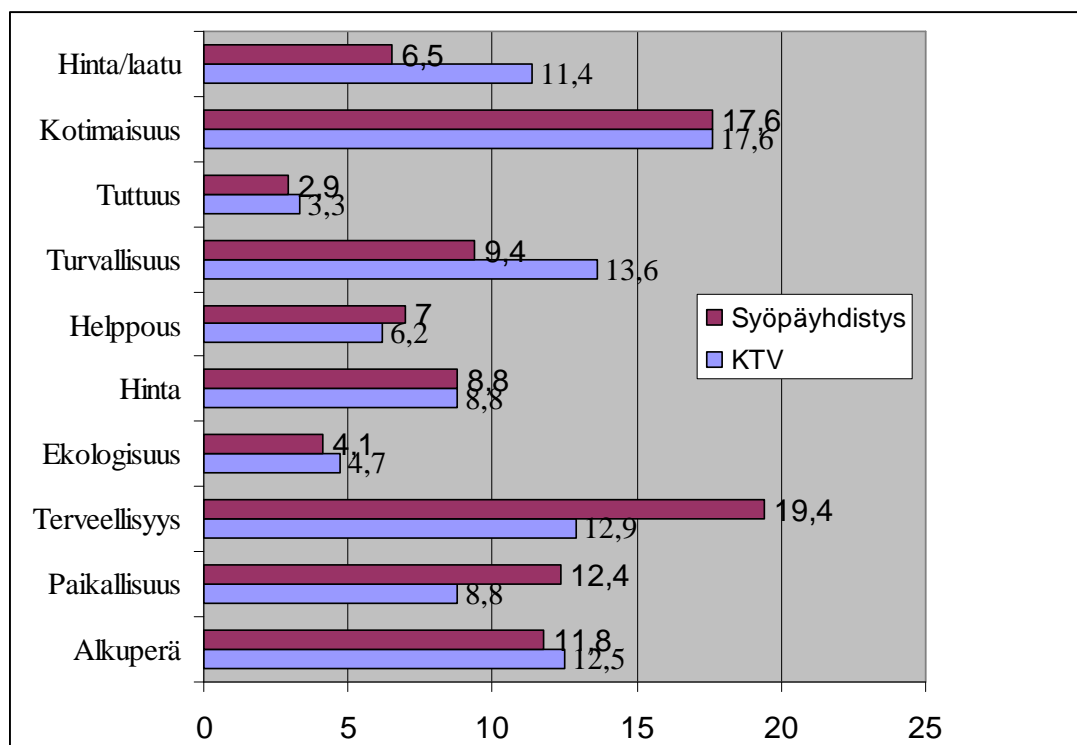
heikko 2,2 % ja ei osaa sanoa 2,2 %. Raaka-aineiden vaihtelevuutta KTV:n tilaisuudessa piti erinomaisena 27,9 %, hyvänä 63,2 % ja tyydyttävänä 8,8 % ja Syöpäyhdistyksen tilaisuudessa erinomaisena 43,1 %, hyvänä 45,4 %, tyydyttävänä 6,8 %, heikkona 2,2 % ja 2,2 % ei osannut sanoa mielipidettään. KTV:läisistä koki miljöön erinomaiseksi 36,8 %, hyväksi 50 % ja tyydyttäväksi 13,2 %. Syöpäyhdistyksen jäsenistä piti miljöötä erinomaisena 59 %, hyvänä 36,3 % ja tyydyttävänä 4,5 %.

Valaistus on tärkeä tekijä luotaessa tunnelmallista ruokailuympäristöä. Teollisuustien yksikön opiskelijaravintolan valaistus on erittäin haasteellinen. Sopivaa välimuotoa valon voimakkuuteen on lähes mahdotonta löytää. Etenkin KTV:n asiakaspalautteesta ympäristöä kritisoitiin liian valoisaksi. Toisena vaihtoehtona olisi ollut liian hämärä valaistus ruokailun kannalta. Runsaalla kynttilöiden käytöllä tilannetta voidaan parantaa, mutta siihen liittyy paloturvallisuutta vaarantavia tekijöitä. Uskomme suhteellisen pienillä investoinneilla pystyttävän parantamaan valaistuksen tasoa.

Kyselyjen tulokset osoittavat, että ruoan alkuperä ja tieto sen alkuperästä eivät ensisijaisesti vaikuta ruoan makuun ja ulkonäköön eikä tuntemukseen ruoan laadusta. Ateriakokonaisuuksista pystytään valmistamaan raaka-aineiltaan vaihtelevia aterioita, olipa kysymyksessä lähiruoka tai ei. Syöpäyhdistyksen miljöötä koskevista vastauksista 59 % oli erinomaisia, vaikka tilan somistamiseen vaadittiin vähemmän resursseja. KTV:n vastaava luku oli 36,8 %. Tulokseen vaikutti todennäköisesti vastaajien ikärakenne ja tilaisuuden luonne.

Kartoitimme asiakastilaisuuksiin osallistuneiden henkilöiden elintarvikkeiden ostopäätöksiin vaikuttavia tekijöitä omassa taloudessa. Alkuperäisenä tavoitteena oli saada vastaajilta neljä arvojärjestyksessään tärkeintä ominaisuutta, mutta osa vastaajista tyytyi valitsemaan neljä tekijää asettamatta niitä tärkeysjärjestykseen. Aineiston käsittelyssä kirjassimme vain neljä merkittävää ominaisuutta, joille laskimme prosentuaaliset osuudet vastausten kokonaismäärästä, mitkä näkyvät seuraavassa kuviossa (ks. kuvio 4.).

KUVIO 4. Elintarvikkeiden ostopäätöksiin vaikuttavat tekijät.



Kyselyssä oli valittavana 10 ostopäätöksiin vaikuttavaa tekijää omassa taloudessa, jotka olivat elintarvikkeiden alkuperä, paikallisuus, terveellisyys, ekologisuus, hinta, saatavuus kantakaupasta, turvallisuus, tuttuus, kotimaisuus sekä hinta-laatu suhde. KTV:n vastaajien tärkeimpinä ruoan valintakriteereinä olivat kotimaisuus 17,6 %, turvallisuus 13,6 %, terveellisyys 12,9 % ja ruoan alkuperä 12,5 %. Syöpäyhdistyksen jäsenet puolestaan painottivat ruoan terveellisyttä 19,4 %, kotimaisuutta 17,6 %, paikallisuutta 12,4 % ja ruoan alkuperää 11,8 %. Molemmat ryhmät painottivat vähiten tuttuutta ja ruoan ekologisuutta. Seuraavaksi vähiten KTV:n jäsenet painottivat helpoutta, hintaa sekä paikallisuutta ja Syöpäyhdistyksen jäsenet hinta/laatusuhdetta ja helpoutta.

Ostopäätöksiä tehtäessä helppous ja hinta korostuvat, kun kyseessä ovat kiireiset lapsiperheet. Elintarviketeollisuus on pyrkinyt vastaamaan kysyntään hinnaltaan kilpailukykyisillä tuotteilla. Perheeseen ollessa suuri ruokamenojen prosentuaalinen osuus on merkittävä. Iän karttuessa perhe koko pienenee ja kulutuksen määrä tasaantuu, mikä

antaa mahdollisuuden käyttää enemmän rahaa elintarvikehankintoihin. Tällöin laatu-tekijät ovat tärkeämpiä kuin hinta.

Molempien ryhmien osalta on nähtävissä, että ruoan kotimaisuus ja terveellisyys ovat tärkeitä valintaperusteita. Ihmiset haluavat ostaa turvallista ruokaa, jonka alkuperä on tiedossa. Suurimmalle osalle vastaajista hinta ei ole ratkaiseva tekijä ostopäätöksiä tehtäessä. Avoimilla kysymyksillä halusimme tiedustella, miksi asiakkaat olisivat valmiita maksamaan lähiruosta enemmän, miksi he eivät osta lähialueen tuotteita, mitä etuja lähiruoan käyttö saa aikaan ympäristössä ja mitä muita ajatuksia lähellä tuotettu ruoka heissä herättää. Perusteluina ostopäätöksille asiakkaat esittävät mm. seuraavia asioita:

”Lähiruoka on terveellisintä.”

”Ulkomaisista ei oikein tiedä, mitä ne ovat.”

”Koska minusta kumminkin kotimainen tuntuu turvalliselta syödä ja käyttää.”

”Raaka-aineiden valinnalla vaikutat omaan terveyteesi ja hyvinvointiin.”

”Kotimainen tuote on puhdas, edistäähän se Suomen työllisyyttä ja taloutta.”

”Ruoka pitää olla mahdollisimman paljon kotimaista ja mahdollisimman läheltä.”

”Kotimainen tuote on puhtaampaa.”

”Luottamus suomalaiseen, rehelliseen osaamiseen. Tarvittaessa tietoa saatavissa.”

”Haluan puhdasta, turvallista sekä ravitsevaa ruokaa.”

”Tukee paikallisia yrittäjiä.”

”Kotimainen on kaikin puolin turvallisin, hinta ei ole ratkaiseva tekijä, kotimainen työllistää.”

Kysymyksellä, ”Miksi et osta lähialueen tuotteita?”, etsimme vastauksia lähellä tuotetun ruoan käytön esteisiin. Saimme esille mm. seuraavanlaisia vastauksia:

Saatavuus on heikkoa.”

”Pitäisi olla suunnilleen sama hinta.”

”Koska ostan aina edullisinta.”

”Ostaisin lähiruokaa, jos olisi luomuna saatavissa.”

”Koska niitä ei mainosteta, niin tiedän vähän lähialueen lähiruoasta.”

”Välillä ostan, välillä en, taloudellinen tilanne sanelee paljon.”

”Saatavuus voi olla rajoittava tekijä. Tunnettavuutta lisättävä.”

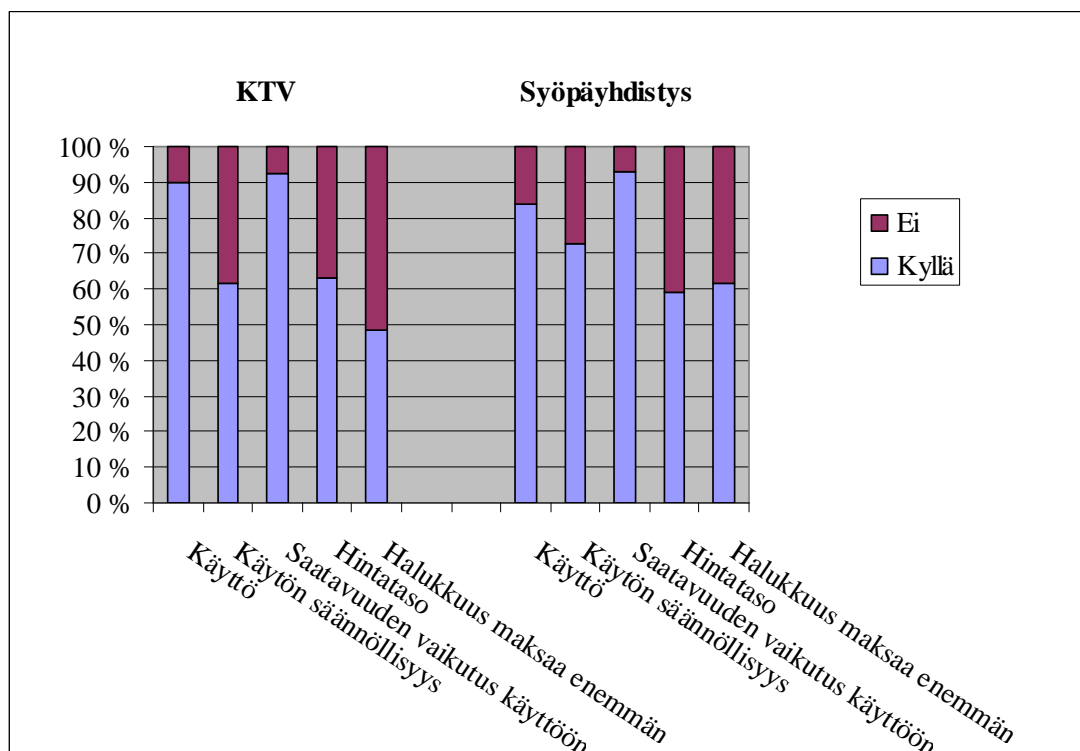
”Niitä ei ole paljon saatavilla ja aina ei tule katsottua, onko ruoka lähialueelta vai muualta Suomesta.”

”Harvoin tarttee käydä kaupassa muutenki, eikä jaksu ruveta lukemaan tuoteselityksiä, kun menee kauppaan.”

”Ei tiedä, mistä saa.”

Tutkimme, käyttävätkö vastaajat lähialueen elintarvikkeita taloudessaan, käytön säännöllisyyttä ja halukkuutta ostaa enemmän lähiruokaa, mikäli sitä olisi saatavilla kauppoissa. Lisäksi tutkimme mielipiteitä hintatasosta ja halukkuudesta maksaa lähituotteista enemmän kuin tavanomaisista. Tulokset kokosimme kuvioon 5 (ks. kuvio 5.).

KUVIO 5. Näkemyksiä lähiruosta



Kysymykseen ”Käytätkö lähialueen elintarvikkeita taloudessasi?”, KTV:n jäsenistä vastasi kyllä 89,7 %. Vastaava luku Syöpäyhdistyksellä oli 84 %. Käytön säännöllisyyttä tiedusteltaessa säännöllisiä lähiruoan käyttäjiä KTV:n vastaajista oli 61,8 %, Syöpäyhdistyksessä 72,7 %. Mikäli lähiruokaa olisi saatavilla kaupassa, jossa asioidaan, käyttäisi sitä enemmän KTV:läisistä 92,6 % ja Syöpäyhdistyksen edustajista 93,1 %. 63,2 % KTV:n edustajista piti lähellä tuotettua ruokaa kalliimpana, Syöpäyhdistyksen edustajista 59 %. Kun kysyttiin halukkuutta maksaa enemmän lähiruosta kuin tavanomaisista tuotteista, vastausprosentit olivat KTV:llä 48,5 % ja Syöpäyhdistyksellä 61,4 %.

Molempien kyselyjen perusteella voidaan päätellä, että asiakkaat käyttävät lähiruokaa suhteellisen paljon. Etenkin Syöpäyhdistyksen edustajista valtaosa käyttää lähellä tuotettuja elintarvikkeita säännöllisesti. Molemmissa ryhmissä ilmeni halukkuutta lisätä lähiruoan käyttöä, mikäli tuotteita olisi saatavilla kauppoissa, joissa he säännöllisesti asioivat. Tällä hetkellä lähiruokaa pidetään kalliimpana verrattuna tavanomaisiin tuot-

teisiin. KTV:n jäsenistä vajaa puolet oli valmiita maksamaan lähituotteista enemmän kuin tavanomaisista. Sen sijaan Syöpäyhdistyksen jäsenistä 61,4 % olivat valmiita maksamaan enemmän.

Asiakkailta kysyttiin syitä, miksi he olisivat valmiita maksamaan enemmän lähiruoa-
ta. Molempien ryhmien vastaajien mielipiteet olivat samansuuntaisia. Tärkeimpinä
asioina pidettiin ruoan alkuperätietoa, tuoreutta sekä hyvää laatua. Puhtaus, terveelli-
syys ja turvallisuus korostuivat lyhyiden kuljetusmatkojen ansiosta. Lähellä tuotetun
ruoan työllistävä vaikutus takaa rahan kiertämisen alueen talouselämässä. Vastaajat
luottavat lähituotteiden olevan vapaita lannoite- ja kasvinsuojeluainejäämistä. Pääasi-
allisena lähituotteiden ostamisen esteenä vastaajat pitivät heikkoa saatavuutta ja kor-
keahkoa hintaa.

Tutkimuksemme paljasti, että lähellä tuotettuja elintarvikkeita ei käytetä heikon saata-
vuuden, kalliimman hinnan ja tiedon puutteen vuoksi. Eräitä käytön esteiden poista-
miskeinoja ovat tiedottaminen ja kuluttajien arvomaailmaan vaikuttaminen, mikä voi
olla lähiruokaan profiloituneen ammattipiiston tehtäväkenttää. Henkilöstön tulee en-
sin sisäistää strategian arvomaailma ja sen painopistealueet, jotta asialla on realistiset
etenemismahdollisuudet. Uskomme saatavuuden paranemisen myötä myös hintatason
muuttuvan kohtuulliseksi.

Lähiruoan käytön lisäämisellä vastaajat katsoivat olevan mm. seuraavia positiivisia
vaikutuksia omalle alueelle: Kuljetusmatkojen lyhentyessä tuotteet säilyvät tuoreina ja
ympäristön saastuminen vähenee. Myös polttoaineen kulutuksen väheneminen tuo
taloudellista säästöä. Alueen työllisyys paranee niin tuottajien kuin jatkojalostajienkin
keskuudessa. Kokonaisuudessaan lähiruoan käytön lisääntyminen parantaa ihmisten
hyvinvointia, vaurastumista ja elämänmahdollisuuksia alueella. Lähiruokaan liittyvät
mielikuvat olivat pelkästään positiivisia, kuten turvallisuus, puhtaus, työllistävä vaiku-
tus ja tuottajien tunnettavuus. Samanlaisiin tuloksiin ovat päätyneet myös mm. Pulli-
ainen, Paananen & Forsman-Hugg sekä BERAS- projektin tutkijat.

Kyselyn tuloksista käy ilmi, että tietoisuus ruoan alkuperästä ei vaikuta asiakastyty-
väisyyteen ruoan ulkonäön, maittavuuden, ruoka-aineiden vaihtelevuuden ja miljöön

suhteen. Elintarvikkeiden ostopäätöksiin vaikuttaa eniten ruoan terveellisyys, kotimaisuus, turvallisuus, paikallisuus ja alkuperä. Asiakkaat ovat halukkaita käyttämään lähellä tuotettuja elintarvikkeita. Yli puolet vastaajista käyttää lähituotteita säännöllisesti. Kuitenkin saatavuus vaikuttaa merkittävästi lähiruoan käyttöön. Lähiruoka koetaan hintatasoltaan kalliimmaksi ja vastaajista vain noin puolet on halukkaita maksamaan lähiruoasta enemmän.

6.4 Päättäjien ja ammattihenkilöstön näkemyksiä lähiruoasta

Tarkasteltaessa kuluttajien, suurkeittiön edustajien ja päättäjien näkemyksiä lähiruoan luomista mielikuvista suurin ero oli kuluttajien ja päättäjien mielikuvissa kotimaisen ja ulkomaisen ruoan välillä. Ulkomainen ruoka herätti kielteisempiä mielikuvia, tosin sitä pidettiin edullisempänä kuin kotimaista ruokaa. Lähiruoan, kotimaisen luomuruoan ja muun kotimaisen ruoan luomat mielikuvat erosivat vähän toisistaan. Kaikki edelliset kuvastivat luottamusta ja uskoa hyvään laatuun. Kaikkien kotimaisten vaihtoehtojen uskottiin edistävän hyvinvointia. Kotimaista ruokaa pidettiin niin lähiruokaan, kotimaiseen luomuruokaan kuin ulkomaiseenkin ruokaan nähden paremmin saatavissa olevana. Tällä katsottiin olevan positiivisia aluetaloudellisia vaikutuksia, mutta vaikutuksia myös Suomen kansantaloudelle, ja sitä pidettiin edullisempänä ja luotettavampana. Lähiruoka erottui muista kotiseudun yrittäjiä tukevana, vaikeasti tunnistettavana kaupassa sekä suhteessa luomuruokaan edullisempänä ja vähemmän luonnollisena. Lähiruokaa pidettiin vähemmän teollisena ja teknologisena, perinteisemmin ja pienimuotoisemmin tuotettuna. (Isoniemi ym. 2006, 35, 67.)

Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta – tutkimuksessa lähiruoan käytön aloitteentekijöinä suurkeittiöedustajat ja kunnanjohto kokivat oman roolinsa merkittäväksi ja pitivät toistensa roolia vähäisempänä. Suurkeittiöiden edustajat arvioivat lähiruoan käyttöä suurkeittiöissä vuoden 2004 aikana. Eniten käytettiin lähiruokaa tuoteryhmissä peruna, juurekset ja leipomotuotteet, vähiten maitoa ja maitotaloustuotteita sekä lihaa ja lihatuotteita. Käyttömääriä tarkasteltaessa on huomioitava, ettei tarkalleen tiedetä, miten vastaajat ovat määritelleet lähiruoan. Eri tuoteryhmien käyttömäärät vaihtelevat lääneittäin. Esimerkiksi Oulun läänissä eniten käytettiin lähiperunaa ja – juureksia, maitoa ja maitotuotteita. (Isoniemi ym. 2006, 51 - 52.)

Kainuulaiset suurkeittiöt haluavat siirtää esikäsittelyä viljelijöille. Etenkin salaattikomponenttien tekijöistä on puutetta. Kiinnostusta yhteistyöhön kartoitetaan kunnittain etenevällä kierroksella. Tavoitteena on yhdenmukaistaa maakunnassa raaka-aineiden laatua, hintaa ja reseptiikkaa. Ateriapalvelujen kasvun myötä pienimuotoiset sekakuorimot eivät kykene palvelemaan riittävästi. Kunnat ovat pitkään hankkineet elintarvikkeet yhteisellä hankintasopimuksella. Vastaavaa yhteistyötä tarvittaisiin elintarvikkeiden toimittajien keskuudessa. Ateriapalveluja on ryhdytty kehittämään kuntien ja yrittäjien yhteisellä hankkeella, jonka kohderyhmänä ovat vihannesten ja juuresten tuottajat ja jalostajat sekä leipomoyritykset. (Halla 2006, 12.)

Tehdyissä tutkimuksissa lähiruoan, kotimaisen luomuruoan ja kotimaisen ruoan luomat mielikuvat erosivat vähän toisistaan. Kaikki ne kuvastivat luottamusta ja uskoa hyvään laatuun. Lähiruoan uskottiin olevan helpommin saatavissa kuin luomuruoan. Sillä katsottiin olevan myönteisiä aluetaloudellisia vaikutuksia. Sekä suurkeittiöiden edustajat että kunnan johto kokivat roolinsa merkittäviksi lähiruoan käytön aloitteen tekijöinä. Suurkeittiöillä on halukkuutta siirtää esikäsittelyä enemmän viljelijöille. Ateriapalvelujen kasvaessa pienimuotoisten yritysten kapasiteetti ei riitä palvelemaan suuria keittiöitä. Tarvitaan yhteisiä kuntien ja yrittäjien välisiä hankkeita.

6.4.1 Ajatuksia lähiruoasta Haapaveden ammattiopistossa

Haastatteluissa selvitimme, miten lähiruoka tukee Haapaveden ammattiopiston Strategia 2010 arvoja, jotka ovat asiakaslähtöisyys, ammattitaito, vastuullisuus, kestävä kehitys ja yrittäjäyys. Yhden päättäjien edustajan näkemyksen mukaan lähiruoan käyttö on edellytys arvojen siirtymisestä käytännön toiminnan tasolle. Kaikkien vastaajien mielestä lähiruoka edistää arvojen toteutumista. Koulutuksella halutaan tukea elinkeinonkehittämistä ja elintarviketuotantoa, missä asiakaslähtöisyydellä on tärkeä merkitys. Lähiruoka tukee ammattitaidon kehittymistä catering- ja ravintola-alan opetuksessa. Vastuullista keittiötoimintaa toteutetaan käyttämällä puhtaita elintarvikkeita. Perusopetuksessa yrittäjäyysopinnot antavat eväitä toimimaan lähiruokayrittäjänä. Muutamat puutarha-alalta valmistuneet nuoret ovat jo siirtyneet yrittäjiksi. Erityisesti koetaan lähiruoan tukevan kestävästä kehityksestä.

Henkilöstön keskuudessa on myös samansuuntainen näkemys arvojen ja lähiruoan kohtaamisesta. Etenkin lyhentyneiden kuljetusmatkojen ansiosta koetaan ympäristön saastumisen olevan hitaampaa ja fossiilisten polttoaineiden käytön vähäisempää, mikä on tärkeä perusta kestäväälle kehitykselle ja osoittaa vastuullisuutta. Lähiruoka tukee paikallista yrittäjyyttä ja tuo työpaikkoja maaseudulle. Tarjoamalla asiakkaille puhdasta lähiruokaa tuetaan asiakaslähtöisyyttä ja kehitetään ammattitaitoa.

Kun halutaan viedä strategian arvoja käytännön tasolle, lähiruoka on oivallinen keino toteuttaa niitä ammattikeittiöissä sekä catering- ja ravintola-alan opetuksessa. Asia tulisi huomioida seuraavassa opetussuunnitelmien kehittämisvaiheessa syksyllä 2006. Mikäli lähiruoka-ajatusta lähdetään toteuttamaan täysipainoisesti, esimerkiksi luopumalla teollisista valmisteista, vaaditaan erityistä paneutumista ammattitaidon kehittämiseen. Valmistettaessa ruokaa aidoista raaka-aineista tarvitaan tietämystä ja ruoanvalmistusprosessien hallintaa, jotta ruoan parhaat maun saadaan esille.

Kysyttäessä oppilaitoksen painopistealueiden ekologisuuden ja luonnonmukaisen viljelyn toteutumista tällä hetkellä vastaajat jakaantuivat kahteen ryhmään. Toiset olivat vakuuttuneita näiden painopistealueiden toteutumisesta hyvin tai ainakin kohtalaisesti, toisten mielestä ne eivät toteutuneet juuri ollenkaan. ”Strategiassa näkyy, mutta ei huomaa käytännössä. Ristiriitaisuutta, esimerkiksi kuivakerma kahvitarjoilussa.” Kaikki haastateltavat kokivat lähiruoan turvalliseksi ja jopa puhtaammaksi kuin ulkomainen luomuruoka. Samoin elintarvikkeiden alkuperätieto on tärkeää. ”Jatkossa jäljitettävyyden on entistä tärkeämpi.” Emäntien kannalta toimittajien tunteminen takaa laadun ja lisää toimijoiden vastuullisuutta.

Haapaveden ammattiopisto muodostuu kahdesta toimintayksiköstä, Noran ja Teollisuustien toimipisteistä. Noran ammattikeittiö hoitaa opiskelijoiden ruokahuollon. Heillä on asiakkaina lähes ainoastaan luonto- ja palveluosaston opiskelijoita, joista valtaosa on naisia. Lisäksi asiakkaina käy jonkin verran ulkopuolisia työssäkäyviä lounasasiakkaita. Teollisuustien ammattikeittiö hoitaa tekniikan osaston, opiskelijaruokailun, ja asiakkaat ovat lähes sataprosenttisesti nuoria miehiä. Ulkopuolisten lounasruokailijoiden määrä on vähäinen. Asiakaskunnan erilaisuus vaikuttaa keittiöiden toimintatapoihin. Nuoret miehet haluavat kasviksista riisuttua perusruokaa ja Noran asiakkaat arvostavat myös kevyempiä ja erikoisempia vaihtoehtoja. Teollisuustien

keittiössä työskentelee pääsääntöisesti catering-alan suurtalouskokkiopiskelijat ja Noran ammattikeittiössä ravintola-alan ravintolakokki- ja – tarjoilijaopiskelijat. Opiskelijoiden opetussuunnitelmien painotukset vaikuttavat ruoanvalmistusmenetelmiin, raaka-ainevalikoimiin ja esille laittoon.

Molemmissa ammattikeittiöissä painopistealueet toteutuvat osittain, mutta eri tavoin. Noran yksikössä käytetään mahdollisuuksien mukaan luomu- ja lähiruokaa, mutta ohessa on runsaasti käytössä teollisuuden valmisteita. Syynä tähän lienee opetukseen liittyvät vaatimukset. Myös työelämässä käytetään yhä enemmän puolivalmiita ja valmisruokia kustannussyistä. Tälle keittiölle on kehitetty lähiruokalista vakioituine ohjeineen. Jää nähtäväksi, onnistuuko ruokalistan lanseeraus ja markkinointi käytännössä. Jätteet lajitellaan ja kompostointi onnistuu jossain määrin. Teollisuustien yksikön hankinnat tehdään hankintarenkaan kautta, mutta ateriat valmistetaan alusta pitäen itse. Teollisten valmisteiden käyttö rajoittuu liemivalmisteisiin ja säilykkeisiin. Jätteiden lajittelu ei tällä hetkellä ole mahdollista asianmukaisen jätteiden keräyspisteen puuttumisen vuoksi.

Tiedusteltaessa lähiruoan käytön tehostamista Haapaveden ammattiopistossa yksi päättäjistä ei osannut vastata, koska aihealue kuuluu operatiiviselle johdolle. Yksi vastaajista ei ottanut kantaa, koska ei vastaa ruoanvalmistuksesta. Hänen mielestään lähiruoka-ajattelussa on selkeää ristiriitaisuutta käytettäessä ulkomaisia teollisia kuiva- valmisteita paikallisten tai kotimaisten tuotteiden sijaan. ”Asenteita pitäisi tarkistaa...” Varsinaista kirjattua suunnitelmaa käytön tehostamiseksi ei ole, mutta asiaa on sivuttu keskusteluissa. Tällä hetkellä ammattiopisto on mukana Portaatt luomuun - ohjelmassa. Lisäksi on käynnistynyt yliopistohanke, jonka tarkoituksena on tuoda uusia tuulia puutarhatuotantoon. Keittiöhenkilöstön mielestä lähiruoan käyttöä voidaan tehostaa, mikäli tuottajia ja välivarastoja tulee lähemmäksi käyttäjiä. Opiskelijoille tarjotuilla valinnaiskursseilla voidaan tuottaa materiaalia tiedottamista varten, mikä tekee asian tunnetuksi ja vahvistaa opiskelijoiden tietämystä. Henkilöstö uskoo lähiruoan tulevaisuuteen, koska se vahvistaa ammattikeittiöiden imagoa hyvän ruoan valmistajana.

Edellytyksenä lähiruoan käytön tehostamiselle on organisaation sitoutuminen asiaan kaikilla tasoilla. Tällä hetkellä keittiöiden olisi mahdollista hankkia hyvinkin moni-

puolisesti marjoja, vihanneksia ja juureksia omalta paikkakunnalta. Ammattioppilaitoksen keittiöiden vahvuutena on opiskelijaryhmien työpanos, jolloin tuotteiden ei välttämättä tarvitse olla niin pitkälle esikäsiteltyjä kuin keittiöissä, joissa työskentelee ammattihenkilöstö. Opiskelijat tarvitsevat myös riittävästi perustaitojen harjoittelamista. Tehostamistoimenpiteet voidaan käynnistää joko johdon toimeksiannon perusteella tai opetustoimen ja keittiöhenkilöstön yhteisellä aktiivisella toiminnalla. Tarvitaan ennen kaikkea myönteistä asennetta tavoitteiden saavuttamiseksi.

Päättäjät uskoivat lähiruoan vaikuttavan positiivisesti maaseudun hyvinvointiin Oulun Eteläisellä alueella. Osa päättäjistä kaipasi lisää pienyrityksiä ja osuuskuntia, joissa voisi yhdistää voimavarat ja lisätä tarjontaa, jopa jalostusastetta. Tarvitaan lisää yhteistoimintaa eri toimijoiden välillä. Puhtaalla elintarviketuotannolla saattaa olla kysyntää Keski-Euroopan markkinoillakin. Mahdollisesti lisääntyvät työpaikat edesauttavat maaseudun asuttamista.

Oman alueen tuotteiden lisääntyvä käyttö saattaa parantaa pienten tilojen elinmahdollisuuksia. Mikäli toimituskohteina olisivat pienemmän yksiköt, pienetkin tuotantomäärät takaisivat toimitusvarmuuden. Suurten hankintarenkaiden tarpeisiin vastaaminen edellyttää tuottajien ja jatkojalostajien voimien yhdistämistä. Yhdistäminen saa aikaan kustannussäästöjä, mikä takaa kilpailukykyiset hinnat. Yhteistoiminnan kehittäminen vaatii aikaa, rahaa ja pitkäjänteistä työtä. Ratkaisuna ongelmaan voisi olla EU-rahoitteisen hankkeen käynnistäminen. Haapaveden ammattiopistolla olisi tarvittavaa tieto-taitoa aloitteen tekoon.

6.5 Lähiruoan käytön tarpeellisuus

Globalisaatiokehitystä ei voida pysäyttää, mutta valtioiden ja valtioyhteisöiden tulee turvata kansalaisilleen edellytykset elinkeinoon, toimeentuloon ja työhön. Ruoan tuotannon globaali kilpailuttaminen muuttaa maaseudun sosiaalisia, kulttuurisia ja ekologisia rakenteita hallitsemattomalla tavalla. Muutokset kiihdyttävät maaltamuuttoa ja maaseudun työttömyyttä. Ruoan tuotanto on voimakkaasti globalisoitunut. Ylikansalliset yritykset ja kauppaketjut ovat vahvistuneet. Niillä on investointien kautta mahdollisuus vaikuttaa maatalouteen, elintarviketeollisuuteen sekä tukku- ja vähittäiskauppaan ympäri maailman. Kuluttajien keskuudessa on herännyt huoli ruoan sisällös-

tä, alkuperästä ja tuotantotapojen ympäristövaikutuksista. (Lähiruoan mahdollisuudet 2000, 7.)

Kunnallisessa ruokahuollossa on toimittava määrärahojen puitteissa. Tärkeää on, että hinnat pysyvät sovittuina. Raaka-aineiden hinnannousua ei voi suoraan siirtää tuotteen hintaan niin kuin esimerkiksi ravintola-annoksia hinnoiteltaessa. Kuntien päättäjien on mahdollista tarkastella ruokahuoltoa kunnan kokonaistalouden kannalta. Mikäli ateriamäärärahaa korottamalla mahdollistetaan oman alueen tuotteiden käyttö, se voi parhaimmillaan olla sijoitus vilkastuvaan elinkeinoelämään ja verotulojen kasvuun. (Mts. 28.) Suurkeittiöiden edustajilta ja kunnan johdolta kysyttiin heidän halukkuuttaan maksaa lähiruoasta. Kunnan johto oli suurkeittiön edustajia useammin halukkaampi maksamaan 6 – 10 % enemmän lähiruoasta kuin tavanomaisista tuotteista. (Isoniemi ym. 2006, 54.)

Suurkeittiöiden edustajilta kysyttiin lähiruoan ja kotimaisten luomutuotteiden ostohintaa verrattuna tavanomaisiin tuotteisiin. Lähiruoan ostohinnassa oli tuoteryhmäkohtaisia eroja, mutta pääsääntöisesti lähiruoasta maksettiin saman verran tai jonkin verran enemmän kuin tavanomaisesta ruoasta. Sen sijaan kotimaisten luomutuotteiden ostohinta oli tavanomaisten tuotteiden hintaa korkeampi kaikissa tuoteryhmissä. (Mts. 52.) Ruokatuotantoprosessit ja jalostus sekä logistiikka kuluttavat mm. fossiilisia polttoaineita. Logistiikka käsittää tavaran käsittelyn fyysiset toiminnot, kuten varastoinnin, pakkauksen ja kuljetuksen sekä materiaalivirran ohjaamiseen tarvittavat tietojärjestelmät (Logistiikka 2004,1). Ruokaa kuljetetaan enemmän ja pitempiä matkoja. Keski- ja eurooppalaisen ruokaostokset ovat kulkeneet 4000 kilometriä. Hypermarket – kehitys ja lähikauppojen kuolemat pidentävät ostosmatkoja. Uusiutumattoman energian käytön ja ympäristöhaittojen kannalta tarkasteltuna globalisoituvaa ruoan tuottamista, jalostusta ja jakelua ei voida pitää kestäväenä. (Lähiruoan mahdollisuudet 2000, 8.)

Lähiruokamarkkinoiden kehittyminen nähdään liiketoimintamahdollisuutena alan pienyrityksille. Toiminnan kehittämiseksi rakennetaan pienyritysten yhteistyöverkostoja ja kehitetään yrittäjän liiketaloudellisia ja ammatillisia taitoja. Elintarvikkeiden pienyritystoiminta nähdään tulevaisuuden kivijalkana maaseudun elinkeinotoiminnassa, jolloin elintarvikeketjun arvonnisa jää maaseudulle. Tuotteiden toimitusvarmuuteen, tuotevalikoimaan, kustannustehottomuuteen, logistiikan ja erikoisosaamisen

puutteisiin saadaan parannusta verkottumisella. Verkostoitumisen kautta pienet yritykset tulevat kilpailukykyisiksi tavarantoimittajavaihtoehdoiksi kaupoille, ravintoloille ja suurkeittiöille. (Mts. 18.)

Kiinnostus lähiruokaa kohtaan on kasvanut. Huoli ympäristön tilasta, kasvaneet nitraatti- ja fosforipäästöt sekä yhteiskunnallisista muutoksista johtuvat tekijät pakottavat maaseudun elinkeinoja kehittymään. Pienten maaseutukuntien elinvoimaisena pitämiseen tarvitaan uusia innovatiivisia ajattelumalleja. Lähellä tuotetuilla elintarvikkeilla vahvistetaan paikallista identiteettiä, lisätään työllisyyttä ja parannetaan ihmisten elämänlaatua. (Seppänen 2004, 5.)

Lähiruoan käyttöhalukkuus perustuu käytöstä itselle koituvaan hyötyyn sekä laajempiin seuraamuksiin, joita lähiruoan suosimisella nähdään olevan. Ruoan tuoreus ja hyvä maku, tuotteiden yksilöllisyys, terveellisyys ja turvallisuus sekä halu tukea paikallisia pientuottajia ja –yrittäjiä ja ylläpitää työllisyyttä tekevät lähiruosta haluttavan vaihtoehdon. Korkeamman hinnan vuoksi saatetaan kuitenkin valita muualla tuotettu kotimainen ruoka. Useammalle oli myös tärkeämpää ruoan kotimaisuus kuin lähellä tuotettu tai luomuruoka. (Isoniemi 2005, 44, 45.)

Maatalouden tehotuotanto, teollisuuden saasteet, jätehuollon kehittymättömyys, uusiutumattomien luonnonvarojen tuhlaileva käyttö, kasvisuojeluaineiden käyttö ja yleinen kulutushysteria ovat aiheuttaneet Itämeren alueelle vakavia ympäristöongelmia. Tarvittaisiin seuraamusten analysointia sekä tuottajien, kauppiaiden ja kuluttajien välistä yhteistyötä, jotta ratkaisumalleja voidaan kehittää. Avoimuus ja tiedon lisääminen lähellä tuotetuista elintarvikkeista ja niiden tuottamista kerrannaisvaikutuksista voi olla osaratkaisu ongelmiin. (Granstedt 2005, 3.)

Ruokatuotannon ja kaupan voimakas kansainvälistyminen ja ruokajärjestelmän globalisoituminen on herättänyt keskustelua vaihtoehtoisista kestävästä ruokajärjestelmästä, kuten lähiruokatoiminnasta. Suomessa alkoi 1990-luvulla lähiruoka-ajattelun liiketoiminnan kehittäminen. Lähiruoan tarpeen on herättänyt kuluttajien kiinnostus vaihtoehtoisten markkinakanavien toimittamien elintarvikkeiden käytöstä samoin kuin halukkuus kehittää maaseutupoliittista pienyritystoimintaa. Lähiruokatoiminnan parhaat kasvumahdollisuudet nähdään joukkoruokailualueella. (Isoniemi 2005, 1.)

Uusien ravitsemussuositusten tavoitteena on edistää ja tukea ravitsemuksen ja terveyden myönteistä kehitystä. Ne on kohdennettu käytettäväksi joukkoruokailun suunnittelussa, ravitsemuskasvatuksen aineistona ja ohjeistuksena arvioitaessa joukkoruokailua. Niiden tarkoituksena on ohjata kuluttajaa elintarvikevalinnoissa, joilla varmistetaan suositusten toteutuminen. Koska suomalaisten kulutustottumuksissa on tapahtunut eriytymistä, muutokset tulee huomioida suositusten käytössä. (Suomalaiset ravitsemussuositukset 2005, 4.) Ravitsemussuosituksista voidaan löytää perusteita lähiruoan käyttöön ja markkinointiin. Ammattikeittiöiden osaaminen voidaan hyödyntää valistustoiminnan välityksellä ja lisätä asiakkaiden tietämystä puhtaasta terveellisestä ruoasta.

Globalisaatiokehitystä ei pystytä pysäyttämään, vaan sen kanssa on opittava elämään. Ylikansallisten yritysten ja kauppaketjujen vahvistuminen heijastuu alueelliseen ruokatuotantoon koventuneena kilpailuna. Alueellisen ruokatuotannon vahvuus on alkuperätieto ja tuotantotapojen myönteiset ympäristövaikutukset. Kunnallinen ruokahuolto toimii määrärahojen puitteissa, mutta kuntapäätäjien tulisi huomioida kunnan kokonaistaloudellinen näkökulma päätöksiä tehtäessä. Logistiikka vaatii riittävät fyysiset toiminnot, kuten varastointi, kuljetus ja tietojärjestelmät. Verkostoitumalla pienet yritykset tulevat kilpailukykyisiksi suurten tavarantoimittajien kanssa. Lähiruoan käyttöön löytyy monia yhteneviä perusteluja, joten tarvitaan keskustelua vaihtoehtoisista ruokajärjestelmistä.

6.6 Lähiruoan käytöstä saatavat edut, hyödyt ja esteet

Lähiruoan mahdollisuudet – julkaisussa lähiruoan olennaisia piirteitä kuvataan seuraavasti: Lähiruoka vastaa alueensa kuluttajien toiveisiin ja tarpeisiin. Sen aistinvarainen laatu on hyvä ja se täyttää elintarvikkeiden lakisääteiset vaatimukset sekä kaupan laatuluokitukset. Hygieeninen laatu ja turvallisuus on varmistettu vähintään omavalvontajärjestelmällä. Lähiruoan tuotannossa käytetään oman talousalueen raaka-aineita ja tuotantopanoksia. Jatkojalostajat käyttävät omaa tuotantoa tai hankkivat raaka-aineensa talousalueen tuottajilta. Tuotanto kulutetaan pääosin omalla talousalueella joka joukkoruokailun, vähittäiskaupan tai suoramarkkinoiden välityksellä. Tuotantoketjussa käytetään kestäviä menetelmiä aina raaka-aineiden tuotannosta kuljetukseen ja kauppaan. Alkutuottajat ovat sitoutuneet maatalouden ympäristöohjelmaan ja eettisen eläintuotannon periaatteisiin. Uusiutuvia ja uusiutumattomia luonnonvaroja käyte-

tään säästeliäästi ja jätteet käsitellään ympäristöä huomioiden. Ylipakkaamista ja turhaa kuljettamista vältetään. Lähiruoka mahdollistaa vuodenaikojen sesonkien hyödyntämisen alueellisen ruokaperinteen tuotekehittämissä ja markkinoinnissa. (Lähiruoan mahdollisuudet 2000, 4.)

Lähiruoasta koetaan saatavan henkilökohtaista hyötyä terveellisen ja turvallisen ruoan muodossa. Se edustaa kestävästä kehitystä työllisyyden turvaamisen näkökulmasta. Käytössä korostuu tuotantoketjun läpinäkyvyys ja jäljitettävyyden etenkin ruoan alkuperätiedon kautta. Globalisaatio ja EU:n laajentuminen aiheuttaa epävarmuutta ja huolta kotimaisen ruokatuotannon kilpailukykyä säilymisestä sekä ruoan alkuperän hämärtymisestä ruokatuotantoketjussa. (Isoniemi 2005, 46.) Lähiruoan eduksi voidaan katsoa lyhyemmät kuljetusmatkat, se on kaukoruokaa tuoreempaa ja sisältää vähemmän lisäaineita sekä tukee paikallisia yrittäjiä. Ihminen reagoi helposti ruoan turvallisuuteen, joten lähiruoka tarjoaa luotettavan ja uskottavan vaihtoehdon. Lyhyt, kautta matkan läpinäkyvä ruokaketju luo tunnettavuutta sekä ruokaan että sen tuottajaan. Mikäli ketju pettäisi tuottajapäässä, se olisi merkittävämpi ongelma kuin kaukoruoan kohdalla. Tuottajat ymmärtävät ruoan turvallisuuden tärkeyden. (Pulliainen 2006, 16, 23 – 24.)

Joukkoruokailussa pienyritysverkosto voi toimittaa alihankintana osan tuoretuotteista ruokailijalinjastoon asti, jolloin keittiön työmäärä, kalusto- ja varastotarve vähenee ja siirtyy alihankkijaverkoston vastuulle. Verkosto yhteistyökumppanina selkeyttää tilausjärjestelmää. (Lähiruoan mahdollisuudet 2000, 18.) Lähiruoan kysynnän kasvu vaikuttaa positiivisesti aluetalouteen lisäten työpaikkoja ja verotuloja. Lyhyemmät kuljetusmatkat laskevat energiankulutusta ja ympäristönsaastumista. Tulevaisuuden näkymissä luvataan viljelijöille lähiruoan korkeammista erilliskustannuksista huolimatta kokonaisvoittomarginaalin kasvua. (Sumelius 2005, 5 - 6.)

Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta – tutkimuksessa kunnallisissa ruokapalveluissa lähiruoalla koettiin olevan monia hyötyjä. Lähellä tuotettuihin raaka-aineiden eduksi katsottiin tuotteiden jäljitettävyyden helpottuminen, mielikuva turvallisuuden paranemisesta ja kausituotteiden käytön lisääntyminen. Lisäksi osa tutkimukseen osallistuvista henkilöistä, 28 %, kokivat merkittäväksi eduksi suurkeittiöalan arvostuksen kasvun. Lähiruoan hyödyt koettiin selvästi merkittävämmiksi kuin kotimaisten luomutuotteiden. Hyödyt koettiin myös suuremmiksi sil-

loin, kun tuotteiden toimituksessa ja soveltuvuudessa suurkeittiökäyttöön ei ollut ongelmia. Työn tehostuminen ja taloudellisuus sekä asiakastyytyväisyyden ja työturvallisuuden paranemista pidettiin merkittävänä, kun tuotteiden tarjonta ja saatavuus sekä määrärahat eivät olleet käytön esteenä. Asukasluvultaan erikokoisissa kunnissa lähiruoaan hyödyt koettiin eri tavoin; pienissä kunnissa lähiruoaasta koettiin olevan enemmän hyötyjä. (Isoniemi ym. 2006, 57, 59)

Luottamus lähiruokaan on erilaista luonteeltaan kuin luottamus luomuruokaan. Luomuruoan luotettavuus perustuu järjestelmän toimivuuteen, lainsäädäntöön ja valvontaan. Sen sijaan lähiruoka henkilöityy. Siinä luotetaan tuottajaan tai yrittäjään. Läheinen tuottaja-kuluttajasuhde on keskeisempi kuin luomuruoassa. Tärkeä tekijä luottamuksessa lähiruokaan on tuottajan tavoitettavuus ja palautteenantomahdollisuus, mikä toimii ikään kuin sanktiomaisesti, koska pienyrittäjillä ei ole varaa menettää asiakkaitensa luottamusta. (Isoniemi 2005, 46.)

Ravintola-alan lehti Viisi tähteä järjesti toista kertaa ravintolakilpailun, missä alan ammattilaiset äänestivät Suomen 50 parasta ravintolaa. Tuloksissa korostuvat kotimaisten huippuraaka-aineiden ja lähiruoan voimakas esiinnousu sekä klassisuus, innovatiivisuus ja modernius. Raaka-aineiden arvostuksessa on tapahtumassa murros. Prosessoiduista tuotteista ollaan siirtymässä enenevässä määrin kotimaisten pientuottajien ja luonnosta saatavien raaka-aineiden käyttöön. Tasokkaiden ravintoloiden kilpailukeinoina tulevat olemaan gastronominen osaaminen ja Suomi-identiteetin vahvistuminen. (Mustonen 2006, 7.)

Lähiruoan positiiviset vaikutukset on nähtävissä heti ja myös pitkällä aikavälillä. Turvalliset, puhtaat ja tuoreet raaka-aineet, joiden alkuperä on tiedossa, parantavat asiakastyytyväisyyttä. Oikeiden ravitsemuksellisten ruoanvalmistustapojen ja terveellisen ruoan valinnan omaksuminen jo nuorena vaikuttaa läpi elämän. Suomalainen ja paikallinen ruokakulttuuri perustuu raaka-aineisiin. Sen säilymisen ja vahvistumisen kannalta on tärkeää, että raaka-aineita käytetään ja tuotetaan laajasti. (Levo 2005, 6.)

Lähiruoan etuja on selvitetty useissa tutkimuksissa, joissa nousee esille elintarvikkeiden puhtaus, tuoreus, turvallisuus ja alkuperän jäljitettävyyys. Lähiruoka tukee suomalaisen ruokakulttuurin säilymistä ja elävänä pysymistä. Lyhyet kuljetusmatkat vähentävät myös säilöntäaineiden käyttöä, ja se sekä ylipakkaamisen vähentyminen, kuor-

mittavat vähemmän ympäristöä. Lyhyt, läpinäkyvä ruokaketju ja tuottajan tunteminen lisää käyttäjien luottamusta. Koska tuotanto kulutetaan pääsääntöisesti omalla alueella, se vaikuttaa positiivisesti talouteen tuomalla työpaikkoja ja verotuloja alueen kunnille. Alkutuottajien sitoutuminen maatalouden ympäristöohjelmaan ja eettiseen eläin-tenkasvatukseen antaa käyttäjille mahdollisuuden kuluttaa kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti. Myös ravintola-alalla on huomattu lähiruoan merkitys kilpailukeinona, gastronomisen osaamisen ja Suomi-identiteetin vahvistajana.

Kartoitimme työssämme lähiruoan käytöstä koituvia etuja Haapaveden ammattiopiston imagolle ja ateriapalvelulle. Päättäjien ja keittiöhenkilöstön vastaajat katsoivat strategian arvojen toteutuvan käytännön tasolla. Kolmelle päättäjistä lähiruoka on tärkeä osa myönteisen mielikuvan luomisessa oppilaitoksesta. Se tukee opetuksellisia näkökohtia ja on osa opetussuunnitelmaa. Konkreettisena etuna pidetään sitä, että voidaan tarjota puhdasta, terveellistä ja laadukasta ruokaa asiakkaille. Noran keittiöhenkilöstö kokee eduksi oman puutarhan nopeat ja sopivankokoiset toimituserät, mikä mahdollistaa rajallisten säilytystilojen tehokkaan käytön. Positiivinen mielikuva houkuttelee asiakkaita käyttämään ateriapalveluja. Yksi vastaajista uskoo lähiruoan antavan haastetta omaan työhönsä ja lisäävän ammattitaitoa. Yksi haastateltava ei ottanut asiaan kantaa.

Lähiruoalla on erittäin tärkeä merkitys oppilaitoksen markkinoinnin ja imagon kannalta. Se auttaa oppilaitosta profiloitumaan niin opetuksen kuin ateriapalvelujenkin osalta. Varsinkin koulutilan puutarhalle oman oppilaitoksen korkea lähiruoan käyttöaste on hyvä markkinointiväylä tuotteille. Se myös mahdollistaa monipuolisen kokeilutoiminnan. Ammattikeittiön henkilöstöllä on korkea koulutustaso ja halukkuus kehittää omaa ammattitaitoaan, mihin lähiruoka voisi antaa uusia haasteita.

Lähiruoan esteiksi haastatteluissa nousi ensisijaisesti tarjonta ja hankintalaki. Tiedon ja rohkeuden puute, asenteiden urautuminen rutiineihin ja kontaktien puuttuminen tuottajiin olivat seuraavaksi merkittävämpiä esteitä. Yksi päättäjistä korosti avoimen keskustelun tarpeellisuutta asioista, esteistä ja ratkaisumalleista. Ilman pilottihankkeita uusia ratkaisumalleja ei löydy. Keittiöhenkilöstöltä vaaditaan enemmän vaivannäköä hankkia lähiruokaa eri toimittajilta kuin tilata tukusta. ”Jos lähiruoan hankintaa ei osata tehdä, ei opi myöskään vähentämään esteitä.”

Keittiöhenkilökunnan mielestä lähiruoan käytön ongelmiksi on osoittautunut yksipuolinen saatavuus. Ympärivuotinen toimitusvarmuus aiheuttaa lisäkustannuksia, kuten rahdit, koska hankintoja joudutaan hajauttamaan useampaan paikkaan. Henkilöstö uskoo pystyvänsä vaikuttamaan hankintapäätöksiin. ”Koska minulle on annettu vapaat kädet, vaikutusmahdollisuus on itsellä.” Kolme vastaajista uskoi omilla asenteilla olevan suurta vaikutusta lähiruoan hankintaan. Myönteisiin asenteisiin vaikuttavat omat arvot, aatteet ja juuret. Kielteinen asenne ei kannusta ylimääräiseen vaivannäköön.

Vaikka päättäjät korostavat hankintalain rajoittavaa merkitystä, voidaan Haapaveden ammattiopiston kokoisilla keittiöillä hankinnat hajauttaa useille eri toimittajille. Käytömäärät ovat suhteellisen pieniä, jolloin saatavuus ja toimitusvarmuus ovat toteutettavissa. Koska opetus- ja ammattihenkilöstöllä on tiivis yhteistyö, tarvitaan avointa keskustelua myönteisen asenneilmapiirin luomiseksi ja henkilöstön sitouttamiseksi. Asenteiden muuttamiseksi tulisi tehdä opintomatkoja kuntiin, joissa lähi- ja luomuruoka on saavuttanut jalansijaa ateriapalveluissa. Myönteistä on keittiöhenkilöstön mahdollisuus vaikuttaa hankintapäätöksiin. Heillä on paras ammattitaito juuri tähän tehtävään. Opiskelijaryhmien pienet koot ammattikeittiöillä lisäävät emäntien työpaineita. Sijaisten puute sairaslomien aikana kuluttaa työntekijöiden henkistä ja fyysistä jaksamista. Esimiehiltä tarvittaisiin kannustavaa ”patistamista”, jotta uskallettaisiin ryhtyä käytännön toimiin. Rakentava ja avoin ilmapiiri työyhteisössä edistää uusien asioiden kokeiluhaluutta ja innovatiivisuutta.

7 Ratkaisumalleja lähiruoan käytölle

Lähiruoan käyttö ei ole uusi asia, vaan mm. Euroopassa sillä on pitkät perinteet. Saksassa, Sveitsissä ja Ranskassa on lähes joka kylässä pienjuustola, teurastaja, makkarantekijä, leipomo ja viinitila. Tuotteet valmistetaan perinteisillä tavoilla alueen raaka-aineista, jolloin tuotantoketjut ovat lyhyitä ja raaka-aineiden jalostuksen lisäarvo tulee lähelle alkutuotantoa sekä tuo rahaa paikkakunnalle. Pienten valmistajien kilpailuetuina ovat raaka-aineiden tuoreus ja alkuperä, valmistajan henkilökohtainen tunteminen sekä myyntitapojen ja palvelun laadun kytkeytyminen alueen kulttuurihistoriaan. (Lähiruoan mahdollisuudet 2000, 4.)

Alueisiin leimautuminen on mahdollistanut monille tuotteille pääsyn kansainvälisille markkinoille. Emmental, Gruyère, Appenzeller, Tilsit, Cognac ja Samppanja ovat näistä ehkä tunnetuimpia. Euroopan Unionin nimisuojaajjärjestelmän tarkoituksena on suojata elintarvikkeita ja maataloustuotteita vakiintuneen nimen väärinkäytöltä ja väärennöksiltä. Suojausjärjestelmiä on kolme: Suojatun alkuperänimityksen (SAN) on saanut mm. Lapin Puikulaperuna. Aitoa perinteistä tuotesuojausta (APT) ovat hakenneet Sahti, Kalakukko ja Karjalanpiirakka. Suojattua maantieteellistä merkintää (SMM) on hakenut Kainuun Rönttönen. (Mts. 4 - 5.)

Pienyritysten ja suurkeittiöiden välisestä tuotekehitysyhteistyöstä on positiivisia esimerkkejä Suomessa. Eräässä yritysyhteistyössä yrittäjä suunnitteli sairaalan ja yliopiston henkilöstöravintolan ruokalistaan eri salaatti- ja vihannesvaihtoehtoja yhdessä emäntien kanssa. Tuotekehitystyön ja toimitussopimusten pohjalta yrittäjä kehitti sopimusviljelijäverkoston, jolta oikeat raaka-ainemäärät pystytään hankkimaan ennalta sovittujen viikkoruokalistojen perusteella. (Mts. 19.)

Nettikaupasta voidaan odottaa helpotusta kuluttajan ja lähiruoan kohtaamiseen. Netin välityksellä voidaan esitellä, mitä lähiruokaa on tarjolla, tehdä tilaus ja maksaa lasku. Raaka-aineiden ekologinen ja taloudellisesti kannattava keräily, kuljetus ja vastaanotto etsivät ratkaisuja. Nettikaupassa ostaja joutuu luottamaan saamaansa tietoon, koska tuotteen laatua ei voi aistia ostotilanteessa. Joukkoruokailun esimerkki on toiminut tehokkaana ravitsemuskasvattajana, joten lähiruoan käytön kehittäminen joukkoruokailussa ja siitä aktiivisesti tiedottaminen asiakkaille saattaa kannustaa kuluttajia käyttämään lähiruokaa myös omassa taloudessaan. (Mts. 29.)

Lähiruokatyöryhmä esittää toimenpide-ehdotukseksi sellaisten hankkeiden tukemista, jotka pyrkivät rakentamaan jalostusketjuja paikallisista raaka-aineista. Niiden tulee rakentua todellisiin kilpailuetua tuottavien tekijöiden varaan. Tarvitaan kokonaisvaltaista suunnittelua, jolloin hankkeeseen sitoutetaan kaikkien osapuolien asiantuntemus. Suurkeittiöiden lähiruokatoimintaa edistävässä hankkeissa tulee olla mukana ruokailijoiden edustaja, aterioitten valmistuksesta ja kunnan hankinnoista vastaava sekä liiketalouden ja liikkeen johdon, alkutuotannon, kuljetuksen ja jalostusprosessin asiantuntijat jo suunnitteluvaiheessa. Yhteistyön edistäminen vaatii ohjeistusta ja käsitteistön selkeyttämistä hankkeen alkuvaiheessa. (Mts. 32.)

Suomalaisilla tuottajilla on useita mahdollisuuksia, jotka edistävät heidän mahdollisuuksiaan pärjätä kilpailussa Euroopan Unionin sisämarkkinoilla. Maataloustuottaja saa sitä suuremman osan vähittäismyyntihinnasta, mitä vähemmän tuotetta on jalostettu ja mitä vähemmän on väliportaita. Tarvitaan aktiivisuutta, että lähiruokatarjonta suurkeittiöille mahdollistuu hyväksyttävien perusteiden avulla. (Pulliainen 2006, 56 – 58.) Logistiikka on avainasemassa lähiruokan toimittamisessa markkinoille. Viljelijöiden etuna verrattuna tukkuihin on toimitusten joustavuus. Tukut erittelevät jakelukustannukset omiksi erikseen. Sen sijaan lähiruokan viljelijätoimittaja ei yleensä laskuta kuljetuskustannuksista. (Mts. 71 – 72.)

Oulun Eteläinen on suunnitellut lähiruokakerroksen esitelläkseen alueen tuotteita. Reitin voi aloittaa miltä paikkakunnalta tahansa. Mallikerros vie pitkän päivän tai välillä voi yöpyä esimerkiksi Pyhäjärven Verkkorannassa. Aloituspaikaksi on Kalajoella Tapion Tupa, jossa nautitaan aamiainen. Rantsilan Kylmäseältä voi hankkia esimerkiksi paikallista kylmäsavuporoa, rössyä ja leipäjuustoa. Oulaisten Törmänhovi tarjoaa lähiruokasta valmistetun lounaan: rössykasviskeitto, pikkuliha eli ruukkupaisti ja punainen hera. Erikoisuutena tarjotaan spelttirieskaa. Haapaveden Aito-Onnin viinitilalta voi ostaa mukaansa marjaviinejä ja – tuotteita. Luomuleipä ja paikalliset teesekeitukset ovat Kärsämäen Paakarin Pysäkin erikoisuus. Pyhäjärven Verkkorannassa emäntä tarjoaa muikkukeittoa ja ruispuolukkapuuroa. Teetä markkinoidaan myös Haapajärvellä. Ylivieskalaisen Sikabaarin tuotteita ovat erilaiset lihajalosteet ja sianliha. Sievin muttimarkkinoilta voi saada kotileipomotuotteita ja Kalajoen Tyngän Myllyn viljavalmisteita. (Elämyksiä lähiruokasta 2006, 14 – 15.) Lähiruokakerros osoittaa, että yhdistämällä eri toimijoiden voimavaroja voidaan luoda elämyksellisiä paketteja, jotka toimivat samalla lähiruokan tiedottajana.

Huhtikuussa 2006 on käynnistynyt EMOTR- rahoitteinen projekti, jonka tavoitteena on lähiruokan tuotekehitys, tarjonnan edistäminen ja toimitusketjun kehittäminen. Tarkoituksena on parantaa tuottajien, jalostajien ja asiakkaiden yhteistyömuotoja. Projektia hallinnoi Oulun yliopisto ja toimijoina ovat Maa- ja Elintarviketalouden tutkimuskeskus, Haapaveden ammattiopisto, Maasyke ry sekä Ylivieskan seutukunta MYR – hankkeen kautta. Haapaveden ammattiopiston koulutilan puutarha osallistuu vihanneviljelyn kehittämistoimintaan hankkeessa tavoitteenaan saada parhaat lajikkeet tuotekehitykseen. Tuotekehityksessä syntyviä koe-eriä testataan Oulun Aterian ja Ka-

lajokilaakson hankintarenkaan toiminta-alueen suurkeittiöissä. Projektissa kehitetään sähköistä, nettipohjaista tilausjärjestelmää, mikä mahdollistaa pienienkin toimijoiden mukana olon. Haapaveden ammattiopistossa tehdään tuotekehitysideoista tuotekehittelyä. (Lähiruokaa markkinoille enemmän ja helpommin 2006, 3.)

Keski-Suomessa on saatettu 30.6.2006 loppuun Jyväskylän ammattikorkeakoulun matkailu-, ravitsemis- ja talousalan hallinnoima pk - elintarvikealan koordinointi-hankkeen osaprojekti. Hankkeen tarkoituksena oli kehittää lähiruokatuottajien ja kauppan yhteistyötä. Tässäkin projektissa etsittiin ratkaisuja logistiikkaan, markkinointiin ja sähköisiin tilausjärjestelmiin. Mara Yritysklinikan päällikkö Matti Härkönen toteaa, että ”kuluttajanäkökulma saattaa kääntyä tulevaisuudessa niin, että lähiruokaa ei käsitellä enää pelkästään paikalliseksi, vaan EU- alueella tuotetuksi.” Tuote- ja järjestelmien kehittäminen ovat keinoja edesauttaa lähiruokan markkinoille saattamista. Tärkeitä yhteistyökumppaneita yritysten kannalta ovat suurkeittiöt uutuustuotteiden testaustoiminnassa. (Länsisalmi, Mynttinen & Härkönen 2006, 13 – 15, 53, 65.)

Pienet yritykset kilpailevat raaka-aineiden tuoreudella ja alkuperällä, valmistajan henkilökohtaisella tuntemisella sekä myyntitapojen ja palvelujen laadun nivoutumisella alueen kulttuurihistoriaan. Alueisiin leimautuminen on auttanut monia tuotteita pääsemään kansainvälisille markkinoille. EU:n nimisuojaajärjestelmän avulla turvataan tuotteiden vakiintuneet nimet väärinkäytöltä ja väärennöksiltä. Suomessakin pienyritykset ja suurkeittiöt ovat saaneet myönteisiä kokemuksia tuotekehitysyhteistyöstä.

Nettikauppa helpottaa käyttäjän ja lähiruokan kohtaamista, mutta ostaja joutuu luottamaan vain saamaansa tietoon, koska laatua ei voi ostotilanteessa aistia. Kannattava keräily, kuljetus ja vastaanotto etsivät vielä ratkaisumalleja. Ratkaisut vaativat kokonaisvaltaista suunnittelua, johon tulee osallistua ammattikeittiöiden, ruokailijoiden ja hankinnoista vastaavien edustajat. Vaikka logistiikka vaatii uusia ratkaisumalleja, viljelijöiden etuna on joustavuus verrattuna tukkuihin.

Ruokakulttuurin kannalta arvokkaisten tuotteiden huomiointi EU:n tasolla tarjoaa mahdollisuuksia hyödyntää lähialueen raaka-aineita. Tuetut hankkeet käynnistävät osaltaan suurkeittiöiden ja pienten valmistajien tuotekehitysyhteistyötä. Tarvitaan pitkäjänteistä työtä, pelkät projektit eivät takaa jatkuvuutta. Yhteistyöhankkeissa tulee

huomioida kaikki kokonaisuuteen vaikuttavat osapuolet. Tässäkin asiassa tarvitaan myönteistä asennetta, sitoutumista ja sinnikkyyttä.

Haapaveden ammattiopistossa on käynnissä monia hankkeita, joita vetävät asiaa tuntevat projektipäälliköt. Kiireinen työrytmi ja yhteisten tiedotustilaisuuksien vähäisyys estää yhteistoiminnan oppilaitoksen sisällä. Hankkeissa on kuitenkin opetusta ja ammattikeittiöiden toimintaa tukevaa ainesta. Tässäkin yhteydessä voimme todeta tarvittavan yhteistyöhalua, -kykyä ja myönteistä asennetta kehittämistoimintaan.

7.1 Luonnontuotekeskus Pyhäjärvelle

Nivala - Haapajärven seutukunnan alueelle on muodostunut erikoisviljelyn tuotantokeskittymä. Tuotannossa on luomuherukkaa, ruusunmarjaa, mansikkaa ja vadelmaa. Elintarvikkeiden käyttäjät hankkivat tuotteet mieluiten yhdestä paikasta. Esiselvityksessä kävi ilmi, että keskitetty markkinointi on tarpeellista, sillä tuotannon ja kulutuksen on kohdattava toisensa helposti ja tuotteiden on vastattava kysyntää. (Luonnontuotekeskus – suunnitelma 2005, 1.)

Edellä esitetyt tarpeet ovat käynnistäneet Luonnontuote – hankkeen, joka rakentuu Äes -, Kaulin – ja Salkku- hankkeista. Äes-hanke keskittyy tehokkaaseen alkutuotantoon, viljelyn kehittämiseen viljelijöiden yhteistyöllä sekä varastointiin. Kaulin-hanke vastaa innovatiivisesta tuotekehityksestä ja tuotannosta. Tarkoituksena on saattaa tuotteet varastosta sopiviin myyntipakkauksiin. Salkku-hankkeen vastuulla on moderni markkinointi. Kokonaishanke pyrkii luomaan Luonnontuotekeskuksen, joka on paikallisten raaka-aineitten välittäjä, jalostaja ja alan palvelujen tuottaja. Luonnontuotekeskus pyrkii palvelemaan suurkeittiöitä, ateriapalveluyrityksiä, kauppoja, matkailupalveluyrityksiä, oppilaitoksia ja matkailijoita. Onnistuessaan hanke mahdollistaa Nivala - Haapajärven seutukunnan ja osittain Oulun Eteläisen alueen marjojen ja erikoiskasvien viljelijöille, elintarvikeyrityksille ja luonnontuotteiden kerääjille paremmat toimintamahdollisuudet. Toiminnan ajoitus on suunniteltu alkavaksi siten, että Luonnontuotekeskuksen rakentaminen aloitetaan 2006 aikana. Tavoiteaikatauluna on, että vuoden 2007 loppuun mennessä Luonnontuotekeskus on kehittynyt moderniksi ja tunnetuksi elintarviketaloksi. (Mts. 2 – 5.) Haapaveden ammattiopisto on mukana tuotekehitystehtävissä kyseisissä hankkeissa. Tulevaisuus näyttää hankkeen edistymisestä ja tuloksista.

7.2 Kokemuksia lähiruosta Kiuruvedeltä

Ravitsemispäällikkö Helena Juntunen määrittelee lähiruoan hankintaperiaatteen siten, että ensisijaisesti raaka-aineet hankitaan omalta paikkakunnalta, sitten laajennetaan Ylä-Savon ja Savon talousalueelle, ja viimeisenä rajana ovat Suomen rajat. Lähiruokaan siirtyminen edellyttää koko ruokahuollon muutosta aina reseptiikkaa myöten. Tärkeimpänä arvona lähiruokaan liittyy puhtaus, mikä tarkoittaa, ”että ruoka on tarkoitettu tehdä niin, että se hellii ihmistä.” ”Teknoruoan” vastapainona lähiruoka kasvattaa lapsia ajattelemaan ruoan terveellisyyttä ja valmistusta. Saadut elämykset yhdistyvät kestäväan kehityksen. Lapsille toivotaan jäävän tästä mieliin toimintamalli. (Juntunen 2006.)

Juntunen uskoo lähi- ja luomuruoan olevan turvallista, vaikka varsinaista tutkimustietoa asiasta ei vielä ole. Alkuperää hän pitää kuitenkin tärkeänä, esimerkiksi lihan kohdalla, mikä tarkistetaan aina keittiöllä ennen käyttöä. Lähiruoan tulee täyttää laatuvaatimukset, kuten toimitusvarmuus, hygienia ja tietty jalostusaste. Lähiruoan vahvuudeksi on osoittautunut hyvä hygieniataso, tuoreus ja ennen kaikkea se, että raha jää kiertämään alueen elinkeinoelämään. Juntusen mukaan lähiruoka työllistää välillisesti viisi henkilöä, mikä tuo alueelle työpaikkoja. Kouluruokailu pelkästään ei ylitä hankintamääräysten eurorajoja, mikä on mahdollistanut irrottamaan läheltä saatavat elintarvikkeet hankintarenkaan kilpailutuksesta. Lähiruoka on kilpailukykyistä kokonaistaloudellisesti ajateltuna, koska kuljetus- ja pakkauskustannukset jäävät pienemmiksi. Myös jätteiden määrä on laskenut huomattavasti lähiruokaan siirtymisen myötä. (Mts. 2006.)

Lähiruoan käytölle suurimpia esteitä ovat asenteet. Myös jalostusaste voi jonkin verran rajoittaa käyttöä. Siksi on tärkeää jatkuvasti neuvotella viljelijöiden kanssa jalostuksesta. Keittiöiden emännät ovat avainasemassa tiedon välittämisessä eri hankintakanavista. Ennakkoluulottomuus, sinnikäs toiminta ja uusien ideoiden kehittäminen ovat keinoja esteiden vähentämiseen. Varsinaisia ongelmia lähiruoka ei aiheuta ruoanvalmistukseen. Liemivalmisteet on voitu korvata merisuolalla, yrteillä ja yrttisekoituksilla, joiden raaka-aineet on saatu paikalliselta yrittäjältä. (Mts. 2006.)

Kiuruveden koulujen keittiöhenkilöstön osallistuminen ekotiimiin käynnisti lähiruoka-innostuksen kouluruokailussa. Opetuslautakunta teki päätöksen henkilöstön

esityksen pohjalta siirtymisestä lähiruoan käyttöön. Toiminta aloitettiin lukuvuonna 2000 – 2001, jolloin lähiruoan käyttöosuus oli yli 20 %. Eniten haasteita aiheutti logistiikka. Valtaosa tuotteista saapuu keskuskeittiölle, mistä ne jaetaan sivukylien kouluille. Alkuvaiheessa lähiruoan käyttö vaati enemmän työaikaa, mikä huomioitiin 5 %:n lisäyksellä työaikamitoituksessa. Jalostusasteen noustua lisää poistetaan syksyllä 2006. (Mts. 2006.)

Lähiruoan toimitusvarmuus ei ole tuottanut ongelmia, koska keskitetty tilauslista toimitetaan kahdeksan viikon jaksoissa. Yrittäjä voi näin varautua tuleviin toimituksiin. Käyttäjösapuoli on joustava esimerkiksi kalalajin suhteen. Lähialueelta saadaan juurokset, marjat, sienet, yrtit, kananmunat, kalat ja lihajalosteet. Luonnollisesti ruokalistasuunnitelmissa huomioidaan sesonkituotteet. (Juntunen 2006.)

Tällä hetkellä lähiruoan osuus kokonaiselinhankinnoista on 45 %, mikä tuskin tulee juurikaan nousemaan lähialueen maidonjalostusyriytysten puuttumisen vuoksi. Alueelta puuttuu myös suurtalouden tarpeita tyydyttävä raakalihan jalostuslaitos. Tulevaisuuden haasteina on logistiikan kehittäminen ja valmiin ruoan kuljettamisen hyväksyminen lähiruoaksi. Mahdollisena uhkana lähiruoalle Juntunen kokee suuret hankintarenkaat ja koko kaupungin ruokahuollon yhdistämisen. (Mts. 2006.)

Aiemmin tehdyn esiselvityksen pohjalta käynnistettiin 2002 Ylä-Savon lähiruokahanke. Tavoitteena oli luoda ammattikeittiöiden ja tuottajien välille toimivia asiakassuhteita ja aikaan saada ammattikeittiö-jalostaja-tuottaja-ketjuja, luoda yhteisiä varastointitiloja, kehittää kuljetusta ja markkinointia sekä luoda sähköinen tilausjärjestelmä kotisivuineen. Hanke tarjosi koulutusta lähiruoka-ajatteluun liittyen. Tuotekehityksellä pyrittiin toteuttamaan asiakkaiden, jalostajien ja tuottajien koko arvoketjun kattavaa yhteistyötä ja kestävästä kehitystä. (Ylä-Savon lähiruokahanke 2006, 3 - 4.)

Hankkeen tuloksissa todetaan lähiruoan asennekasvatuksen edenneen kiitettävästi. Kiuruvesi ja koko Ylä-Savo ovat saaneet positiivista palautetta koko valtakunnan tasolla edelläkävijän roolistaan. Esimerkiksi Kiuruveden koululaitoksessa lähiruoan käyttöaste on noussut jopa 56 %:iin, joista kiuruvetisiä tuotteita on 38,5 %. Koulutuksesta saatu palaute oli myönteistä, tosin tuottajien ja jalostajien aktiivisuus olisi voinut olla suurempaa. (Mts. 9 - 10.)

Kiuruvedelle saneerattiin yrityshautomo Leivonen, missä on vuokratilaa elintarvikeyrityksille sekä yrityshautomotilaa. Tällä hetkellä Leivosessa toimii seitsemän elintarvikeyritystä. Sähköisen tilausjärjestelmän käytöstä on tehty kokeilu Efektian kanssa, mutta tilausjärjestelmän käyttöönottoon ei ollut aika vielä kypsä. Määrällisesti hanke tuotti uusia työpaikkoja paikkakunnalle 8,5 kappaletta. Leivosen toiminta jatkuu ja se kehittää voimakkaasti koko alueen lähi- ja luomuruoan keskittymää. (Mts. 11 - 12.)

Mikäli Haapaveden ammattiopistossa päädytään lisäämään lähiruoan käyttöä ammattikeittiöissä, Kiuruveden kaupungin kouluruokailusta vastaavan ravitsemispäällikön määritelmä lähiruoasta soveltuu myös Haapaveden ammattiopistoon. Näkemys lähiruoasta elämyksellisenä, kestävästä kehitystä tukevana toimintamallina jättää jälkensä asiakkaisiin, catering- ja ravintola-alan sekä myös muiden alojen opiskelijoihin. Lähiruoka pystyy täyttämään laatuvaatimukset toimitusvarmuuden ja jalostusasteen suhteen. Sen kilpailukykyisyys perustuu kokonaistaloudellisuuteen. Ne elintarvikeryhmät, mitkä on mahdollista saada lähialueelta, tulee irrottaa hankintarenkaan kilpailutuksesta. Tämä vaatii kilpailutuksessa erityisten valintakriteerien, kuten toimitusajan ja laadun, määrittelyn. Asennemuutosta tarvitaan kaikilla tasoilla. Myönteisyyttä voidaan lisätä koulutuksella, tiedottamisella ja yhteistoiminnalla.

Ruokalistojen suunnittelussa tulee huomioida lähiruoka ja sesonkituotteet, ja tehdä tarvittavat muutokset reseptiikkaan. Hankkijoilta vaaditaan joustavuutta arkipäivän toiminnassa. Lähiruoan käytön edistäminen alueella vaatii asian huomioimista kunnallisessa elinkeinorakenteessa luomalla puitteet uusille yrittäjille. Uskomme oppilaitoksemme ammattikeittiöiden emännillä olevan halua ja ennakkoluulottomuutta edistää asian eteenpäin vientiä.

8 Johtopäätökset

Kartoitimme Haapaveden ammattiopiston päättäjien ja keittiöhenkilöstön käsityksiä lähiruosta teemahaastattelujen avulla. Heidän näkemyksensä ovat hyvin samankaltaisia ja myönteisiä lähiruoan käytön lisäämiselle. Lähiruoka-ajatuksen eteenpäin vientiä kannattaa jatkaa ja kehittää hankintaverkoston Oulun Eteläiseltä alueelta. Vaikka ilmapiiri on lähiruoalle myönteinen, tarvitaan arvokeskustelua läpi koko organisaation yhteisen näkemyksen löytämiseksi. Suuri hankintarengas asettaa rajoituksia päätöksentekoon, mutta osa elintarvikkeista tulisi irrottaa hankintarengaslistoilta ja kilpailuttaa Oulun Eteläisen alueen tavarantoimittajilla. Toiminnan alkuvaiheessa tarvitaan lisäresurssointia hankintatoiminnan käynnistämiseen. Jotta hintavertailusta tulisi realistista, tulee kehittää kokonaiskustannusten seurantarjestelmä.

Haastatteluissa ilmeni selkeää ristiriitaisuutta painoarvojen ja käytännön toteutuksen kohdalla. Monet niistä ovat pieniä, helposti poistettavia. Osa teollisista tuotteista voidaan korvata tuoreilla elintarvikkeilla aiheuttamatta lisäkuluja tai ylimääräistä hävikkiä. Tällä hetkellä ammattiosaamista ja myönteistä asennetta on monella taholla, mutta tarvitaan vastuuhenkilö, joka sitoutuu viemään eteenpäin lähiruoka-ajatusta. Työtä selkeyttää kirjattu toimintasuunnitelma, johon on myös esimiesten hyväksyntä. Toimintojen muuttuminen lähtee liikkeelle pienin askelin. Esimerkiksi opetuskeittiöiden ja ammattikeittiöiden välistä yhteistoimintaa voidaan kehittää. Kasvisten esikäsittely ja paloittelu ammattikeittiön tarpeisiin voidaan tehdä harjoitustyönä opetuskeittiöillä.

Koska lähiruoka nähdään positiivisena oppilaitoksen imagolle, sitä tulisi hyödyntää markkinoinnissa täysipainoisesti. Erilaiset teemapäivät tuovat vaihtelua opiskelijoiden koulurytmiin, ja niitä voidaan järjestää oman koulun tiloissa, mutta näkyvyyden parantamiseksi kohteena voi olla paikalliset kauppaliikkeet. Resurssien tehokkaan käytön kannalta tarvitaan yhteistoimintaa eri linjojen välillä. Opiskelijarekrytoinnissa tulee myös huomioida lähiruoan myönteiset vaikutukset. Asiakastilaisuuksien markkinoinnissa ja suunnittelussa kannattaa hyödyntää lähituotteita. Oppilaitoksen alaisuudessa toimivat projektit tuovat uusia, erilaisia asiakasryhmiä.

Suurimpina esteinä pidettiin tuotteiden tarjontaa ja hankintalakia. Kaikkein merkittävämmäksi todettiin kuitenkin asenteet. Lähituotteiden sesonkiluonteisuuden aiheuttamia lisäkustannuksia voidaan osittain pienentää mm. pakastamalla oman puutarhan

tuotteita talven varalle. Etenkin Teollisuustien yksikössä on jo olemassa hyvät, tilavat pakastehuoneet. Alueen tuottajilta on saatavissa mahdollisuuksien mukaan valmiiksi perattuja ja pakattuja marjoja. Osa koulutilan tuotteiden kypsymisestä ajoittuu kouluajalle, joten opiskelijaryhmät voivat tehdä tarvittavan esikäsitteilytyön. Asenteet muuttuvat koulutuksen avulla ja aktiivisella tiedonhankinnalla jo lähiruokaa käyttäviltä yksiköiltä.

Mielestämme ensisijaisesti tulee selvittää, kuinka suuri lähellä tuotettujen elintarvikkeiden osuus on tällä hetkellä kaikista elintarvikehankinnoista. Sen jälkeen voidaan asettaa tavoite, joka toimii motivoivana tekijänä. Alueelta tulee kartoittaa tuottajat ja jatkojalostajat eri elintarvikeryhmien osalta. Lisäksi kokeiluvaiheeseen tarvitaan talousarviossa lisää määrärahaa. Tämän jälkeen voidaan arvioida, onko lisäresurssi tuonut positiivisia vaikutuksia. Toimivan logistiikan luomiseksi tulee tehdä yhteistyötä muiden Haapaveden kaupungin ammattikeittiöiden kanssa.

Tutkimuksemme vahvistaa, kuten monet aiemmin tehdyt tutkimukset ovat osoittaneet, että ihmiset ovat muodostaneet lähiruokakäsitteen, johon liittyy positiivisia mielikuvia. Koska lähiruokaimago on tullut kuluttajien tietoisuuteen, tulisi tuottajien, valmistajien ja kaupan edustajien toimia nopeasti saatavuuden ja toimitusvarmuuden takaamiseksi. Kuluttajien kiinnostus ei välttämättä kestä ikuisesti, mikäli palveluja ei ole saatavissa. Kaupungin merkitys elinkeinoelämän kehittäjänä on tärkeä. Tulisi olla rohkeutta laajentaa toimintaa myös elintarviketeollisuuteen.

Työssämme toteutimme asiakaskyselyn kahdelle tilausasiakasryhmälle. Ennen kyselyjen järjestämistä oletimme asiakastyytyväisyyteen vaikuttavista tekijöistä ruoan alkuperätiedon vaikuttavan asiakkaan kokemuksen ruoan ulkonäköön ja mauttavuuteen. Kyselyn tuloksista kuitenkin ilmeni, ettei tietoisuus ruoan alkuperästä vaikuta asiakastyytyväisyyteen. Sen sijaan kannattaa kiinnittää huomiota asiakastilaan ja somistukseen, mitkä vaikuttavat merkittävästi tyytyväisyyteen. Asiakkaiden ikä vaikuttaa siten, että iäkkäämmät henkilöt ovat pääsääntöisesti tyytyväisempiä ja arvostavat perinteitä.

Kyselyjen perusteella on pääteltävissä, että asiakkaat painottavat omissa elintarvikevalinnoissaan ennen kaikkea kotimaisuutta ja terveellisyyttä. Vakavat terveysongelmat heijastuvat ostopäätöksiin, jolloin terveellisyys saa suuremman painoarvon. Kuluttajat arvostavat turvallisia, alkuperätiedolla varustettuja elintarvikkeita. Hinta ei ole ainoa

valintakriteeri. Etenkin miehet ovat valmiita maksamaan enemmän elintarvikkeista ja kannattavat lähiruuan käyttöä ateriapalveluissa ja omassa taloudessaan. Tiedottamista lähiruuan eduista kannattaa jatkaa tehokkaasti.

Tällä hetkellä asiakkaat käyttävät melko paljon lähialueen elintarvikkeita ja ilmoittavat halukkuutensa lisätä niiden käyttöä. Liki puolet kuluttajista haluaa maksaa jopa hieman enemmän lähiruoasta. Paikallisten elintarvikeliikkeiden tulee laajentaa valikoimaansa ja ennen kaikkea kiinnittää huomiota tuotteiden esille laittoon, hankintamääriin ja kauppakunnostukseen. Sesonkiaikana paikallisilta tuottajilta lienee mahdollista saada lähes päivittäin toimituseriä.

Haapaveden ammattiopistossa näyttävät Strategia 2010 arvot ja painopistealueet toteutuvan erinomaisesti lähiruuan käytön kautta. Jotta Strategian arvomaailma toteutuisi käytännön tasolla, tulee järjestää koulutusta ja avointa keskustelua. Lisäksi opetussuunnitelmiin tulee tehdä konkreettisia opintokokonaisuuksia, jotka auttavat sekä opiskelijoita että opettajia sisäistämään lähiruuan mahdollisuudet ekologian ja kestävä kehityksen kannalta. Suunniteltaessa seuraavaa valinnaiskursstarjotinta tulee huomioida lähiruuan ympärille rakennetut kurssit, joita kannattaa markkinoida oman oppilaitoksen eri aloille ja naapurioppilaitoksiin. Esimerkiksi tuotekehityskurssit ovat opiskelijoille mielenkiintoisia ja haasteellisia. Kursseilla voidaan kehittää ruokalajeja ammattikeittiöiden, mutta myös menukokonaisuuksia ravintola-alan käyttöön. Haapaveden ammattiopiston tavoitteena on antaa monipuolista opetusta alalta, kuitenkin niin, että lähiruoka-ajatus voi toimia omana osa-alueenaan vahvistaen Strategia 2010 arvoja.

Opinnäytetyön aihetta valittaessa lähiruoka ei ollut ensisijainen vaihtoehto tutkimuksemme. Apulaisrehtori Ritva Joki-Kolehmainen ehdotti lähiruokaa ajankohtaisena aiheena, koska Haapaveden ammattiopisto oli käynnistänyt projektiyhteistyön Pyhäjärven Luontokeskuksen kanssa tuotekehityksen osalta. Alkuvaiheessa aihealueen jäsentymättömyydestä johtuen tutkimuksemme tavoitteet saivat ylisuuret mittasuhteet. Opinnäytetyön ohjaajaksemme saimme lehtori Tarja Viitasen, joka opasti meitä tavoitteiden ja työn rajaamisessa realistiselle tasolle.

Etsiessämme tietoperustaa työmme viitekehykselle yllätyimme, kuinka laajasti lähellä tuotetun ruoan käyttöä on selvitetty niin Suomessa kuin Euroopassakin. Lähiruoalla

uskotaan olevan maaseudun asuttamiseen, ympäristön suojeluun sekä taloudellisiin ja sosiaalisiin tekijöihin myönteinen vaikutus. Tällä hetkellä aiheesta on saatavilla runsaasti tuoreita tutkimuksia, joiden tulokset ovat samansuuntaisia. Eri puolella Suomea on käynnistetty ja jo loppuun saatettukin useita hankkeita, joiden tavoitteena on edistää paikallisten ja maakunnallisten tuotteiden päätymistä ammattikeittiöiden ja kuluttajien ruokapöytiin.

Kvalitatiiviseen tutkimusmenetelmään päätyminen osoittautui oikeaksi ratkaisuksi. Teemahaastatteluilla saimme kattavasti selville Haapaveden ammattiopiston keittiöhenkilöstön ja päättäjien mielipiteitä ja asenteita lähiruoan käyttömahdollisuuksista oppilaitoksessa. Menetelmä on haasteellinen ja työläs kysymysten laatimisesta aina tulosten analysointiin asti. Asiakaskyselyt tuottivat mielenkiintoista ja hyödyllistä tietoa catering-alan tilaus- ja juhlapalvelutoimintaan.

Työn tulokset toimivat toimeksiantajalle esiselvityksenä tulevia toimia varten. Laajemman työn tekeminen prosessina vahvisti uudenlaista oppimista ja laajensi ammatillista osaamistamme. Asenneilmapiiri oli myönteinen niin henkilöstön kuin päättäjienkin keskuudessa työskentelyämme ja aihetta kohtaan. Mahdollisuus käyttää oppilaitoksen tiloja helpotti käytännön työskentelyä. Aihe oli mielenkiintoinen ja herätti halun seurata lähellä tuotettujen elintarvikkeiden käyttöä Haapaveden ammattiopistossa, Oulun Eteläisellä alueella ja yhteistyöverkostojen kehittymistä.

LÄHTEET

- Alasuutari, P. 2001. Laadullinen tutkimus. 3. uudistettu painos. Jyväskylä: Gummerus.
- Benchmarking käsikirja. Nopea oppiminen – ylivoimainen kilpailuetu. 1998. Laatu-keskus. Lahti: Esa Print.
- Elämyksiä lähiruoasta. 2006. Vieraana ja väkenä Oulun Eteläisessä. 5.5.2006, 14 – 15.
- Eskola, J. & Suoranta, J. 1998. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. 2. painos. Tampere: Vastapaino.
- Fischer, H. 2004. Bioranch Zempow, Germany – An organic base for local development. Viitattu 4.10.2005. Teoksessa Local and organic food and farming around The Baltic Sea. Toim. L. Seppänen. Swedish University of Agricultural Sciences. Uppsala. 51 – 52. <http://www.mtt.fi/ymparisto/beras>.
- Halla, T. 2006. Kainuun suurkeittiöt haluavat siirtää esikäsittelyä viljelijöille. Maa-seudun tulevaisuus. 14.6.2006, 12.
- Hirsjärvi, S. & Hurme, H. 1982. Teemahaastattelu. 2. korjattu painos. Helsinki: Gaudamus.
- Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 1997. Tutki ja kirjoita. 1. – 2. painos. Tampere: Kirjayhtymä
- Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2000. Tutki ja kirjoita. Tampere: Kirjayhtymä.
- Isoniemi, M. 2005. Pienimuotoista, läheltä ja laadukasta? Lähi- ja luomuruoka kuluttajien määrittelemänä. Viitattu 26.4.2006. Kuluttajatutkimuskeskus. Työselosteita ja esitelmää 88/2005. <http://www.kuluttajatutkimuskeskus.fi>
- Isoniemi, M., Mäkelä, J., Arvola, A., Forsman-Hugg, S., Lampila, P., Paananen, J. & Roininen, K. 2006. Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta. Viitattu 6.4.2006. Kuluttajatutkimuskeskus. Julkaisuja 1/2006. <http://www.kuluttajatutkimuskeskus.fi>.
- Juntunen, H. 2006. Ravitsemispäällikkö, Kiuruveden kaupunki. Haastattelu 28.6.2006.
- Kakriainen, S. 2004. Juva, Finland – Developing local food with common goals and projects. Viitattu 4.10.2005. Teoksessa Local and organic food and farming around The Baltic Sea. Toim. L. Seppänen. Swedish University of Agricultural Sciences. Uppsala. 27 – 40. <http://www.mtt.fi/ymparisto/beras>.
- Granstedt, A. 2005. Baltic Ecological Recycling Agriculture and Society (BERAS). Viitattu 6.4.2006. Teoksessa Obstacles and Solutions in use of Local and Organic Food. Toim. S. Kakriainen & H.von Essen. Swedish University of Agricultural Sciences. Uppsala 3 – 7. <http://www.mtt.fi/ymparisto/beras>.
- Levo, J. 2005. Elintarvikkeiden hankintakriteerit ja lähiruoka. Luentomateriaali 15.9.2005.

- Logistiikka. Motiva Oy – Logistiikka (kansiossa Logistiikka). Viitattu 10.4.2006. Sivua päivitetty 12.4.2004. <http://www.motiva.fi>.
- Lähiruoan mahdollisuudet. 2000. Lähiruokatyöryhmän loppuraportti. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän julkaisu 6/2000. Helsinki: Sisäasiainministeriö.
- Lähiruoka - paluu vanhaan kaupunkitalouteen. 2002. Kaupungin ja maaseudun vuorovaikutus politiikaksi. Viitattu 4.10.2005. Kaupungin ja maaseudun vuorovaikutustyöryhmän toinen raportti. <http://www.mmm.fi/ytr/kaupunki/5.htm>.
- Lähiruokaa markkinoille enemmän ja helpommin. Haol mukana tuotekehittämissä ja yliopistoyhteistyössä. Haapavesi. 20.7.2006. 3.
- Länsisalmi, H., Mynttinen, R. & Härkönen, M. 2006. Hyvinvointia Sinulle ja maakunnalle. Näkökulmia lähiruokatuottajien ja kaupan yhteistyöhön. Jyväskylä: Edita Prima.
- Manninen, V. Luonnontuotokeskus – hanke. 2005. Nostetta lähiruualle - teemapäivä. Hankevetäjän luento 28.3.2006. Haapaveden ammattioppilaitos, Nora. Järjestäjänä Luonnontuotokeskus – hanke.
- Metsämuuronen, J. 2000. Laadullisen tutkimuksen perusteet. Metodologia –sarja 4. Voru: Jaabes.
- Mustonen, R. 2006. Lähiruoan nousu näkyy ravintoloiden menestyksessä. Viitattu 27.4.2006. Sivua luotu 26.4.2006. Finfood Uutispalvelu. <http://www.finfood.fi/>.
- Mäkelä, J. 2002. Hyvä ruoka ja paha ruoka. Teoksessa Syömisrakenteen ja kulttuurin vaihtelu. Toim. J. Mäkelä. Kauhava: Kauhavan kirjapaino.
- Paananen, J. & Forsman, S. 2003. Lähiruokatuotannon vähittäiskauppoihin, suurkeittiöihin ja maaseutumatkailuyrityksiin. MTT:n selvityksiä 24. 2003. <http://www.mtt.fi/tutkimus>.
- Paananen, J. & Forsman-Hugg, S. 2005. Lähi- ja luomuruoka kunnallisissa ruokapalveluissa. Esiselvitys päättäjien näkemyksistä. MTT:n selvityksiä 88. 2005. <http://www.mtt.fi/tutkimus>.
- Pirnes, 2006. Suullinen tietolähde. 11.7.2006.
- Pulliainen, E. 2006. Bioenergia ja lähiruoka. Helsinki: Cosmoprint.
- Pöyhönen, A. 1992. Sata vuotta ruustinnan koulua. Haapavesi: PS-paino.
- Risku-Norja, H. 2006. Paikallistamisen kokonaisvaikutukset oppivassa ruokajärjestelmässä. Viitattu 6.4.2006. Teoksessa Ruokajärjestelmämalli lähiruokatuotannon kestävyysnäkökulmasta. Toim. A. Happonen. <http://tripunix.mtt.fi>.
- Seppänen, L. 2004. Introduction. Viitattu 5.4.2006. Teoksessa Local and Organic Food and Farming Around The Baltic Sea. Toim. L. Seppänen. Swedish University of Agricultural Sciences. Uppsala. 5. <http://www.mtt.fi/ymparisto/beras>.

Sulkunen, P. 1996. Johdatus sosiologiaan. 2 – 5 painos. Juva: WSOY.

Sumelius, J. 2005. Introduction. Viitattu 6.4.2006. Teoksessa Possibilities for and Economic Consequences of Switching to Local Ecological Recycling Agriculture. Toim. J. Sumelius. Swedish University of Agricultural Sciences. Uppsala 5 – 7. <http://www.mtt.fi/ymparisto/beras>.

Suomalaiset ravitsemussuositukset – ravinto ja liikunta tasapainoon. 2005. Viitattu 26.4.2006. Sivua päivitetty 30.3.2006. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. <http://www.elintarvikevirasto.fi>.

Suomen hankintasäädökset. Kauppa- ja teollisuusministeriö. Viitattu 5.10.2005. Päivitetty 6.5.2005. <http://www.ktm.fi/index.phtml>.

Terveellisyys, luotettavuus ja kotimaisuus kiinnostavat kuluttajia. 2006. Viitattu 27.4.2006. Arktiset Aromit ry:n tiedote 25.4.2006. <http://www.arctic-flavours.fi>.

Tuomi, J. & Sarajärvi, A. 2003. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. 1 – 2 painos. Jyväskylä: Gummerus.

Varjonen, J. 2001. Elämyksiä, terveyttä, vaihtelua – 2000-luvun ruokatottumukset. Helsinki: Ykköspaino.

Vihma, A. 2005. Lähiruoka osana aluetaloutta. Panos-tuotosanalyysi ruokajärjestelmän merkityksestä Etelä-Savossa. Pro Gradu. Helsingin yliopisto. Taloustieteen laitos.

Viitanen, T. 2001. Tiivistelmä. Pro gradu – tutkielmassa Lähikasviksia suurkeittiöön. Suurkeittiön ja elintarvikealan pienyrittäjän välinen yhteistyö kumppanuuden näkökulmasta. Helsingin yliopisto. Taloustieteen laitos.

Ylä-Savon lähiruokahanke. Loppuraportti 1.8.2002 – 30.4.2006.

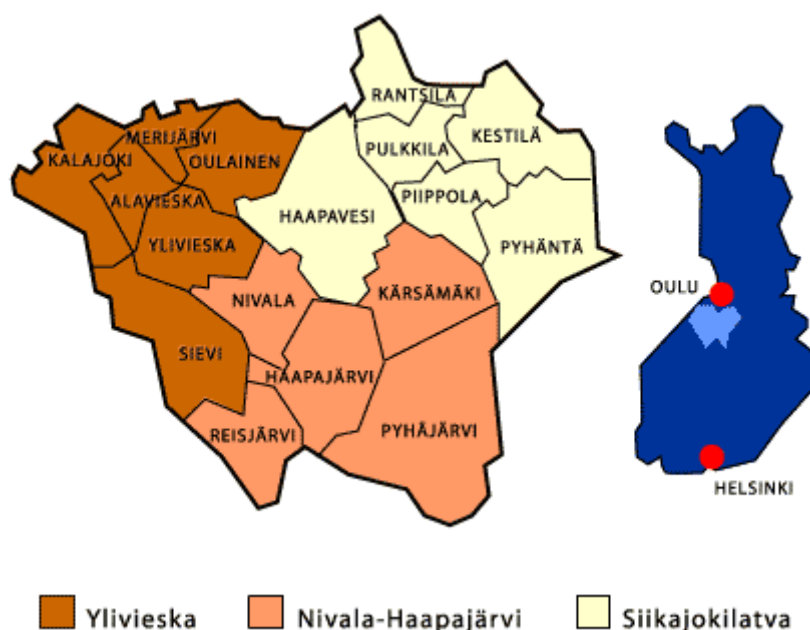
Liite 1. Asiakaskyselyn kansilehti

LÄHIRUOKA HAAPAVEDEN AMMATTIOPPILAITOKSESSA

Opiskelemme restonomeiksi Jyväskylän ammattikorkeakoulussa matkailu-, ravitsemis- ja talousalalla. Teemme opinnäytetyötä, jonka tavoitteena on selvittää, onko lähiruoka kilpailukykyinen hinnan, laadun ja toimitusvarmuuden suhteen Haapaveden ammattioppilaitoksessa.

Selvitämme lähiruoan saatavuutta, hintatasoa, käyttöastetta, laatua sekä tuotanto- ja käyttömahdollisuuksia haastattelujen avulla, mitkä kohdennetaan talousasioista vastaaville päättäjille ja elintarvikehankinnoista vastaaville henkilöille. Tutkimme myös asiakkaittemme halukkuutta käyttää lähiruokaa sekä asiakastyytyvyyttä asiakaskyselyjen avulla, mitkä pohjautuvat kahteen eri asiakastilaisuuteen syksyn ja tulevan kevään aikana.

Lähiruoalla tarkoitamme Oulun Eteläisen alueella tuotettuja ja jalostettuja elintarvikkeita. Oulun Eteläinen käsittää alla olevan kartan mukaiset paikkakunnat. Vastaamalla kyselyyn Sinulla on mahdollisuus edesauttaa lähiruoan tunnetuksi tekemistä.



Kyselyyn vastanneiden kesken arvotaan tuotepaketti tilaisuuden aikana.

Nimi: _____

Liite 2. Asiakaskyselylomake

Mielipiteesi nauttimastasi juhlaillallisesta

Rastita seuraavista vastausvaihtoehdoista kokonaisuutta parhaiten kuvaava vaihtoehto. Numeroiden merkitykset ovat seuraavat:

| | en osaa sanoa | heikko | tydyttävä | hyvä | erin- omainen |
|---------------------------------------|------------------|--------|-----------|------|------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. Ruoan ulkonäkö | | | | | |
| - väri, rakenne, tarjollepano | | | | | |
| 2. Maittavuus | | | | | |
| - maku, tuoksu, lämpötila | | | | | |
| 3. Raaka-aineiden vaihtelevuus | | | | | |
| - monipuolisuus, yhteensopivuus | | | | | |
| 4. Miljö | | | | | |
| - asiakaspalvelu, tunnelma | | | | | |

Elintarvikkeiden ostopäätöksiin vaikuttavat tekijät omassa taloudessasi

1. Numeroi neljä tärkeintä elintarvikkeiden valintaan vaikuttavaa tekijää?
(1= paras jne.)

alkuperä

- alkuperä jäljitettävissä

helppous

- saatavuus kantakaupastasi

paikallisuus

- oman alueen tuote

turvallisuus

- taudeista vapaa, ei jäämiä

terveellisyys

- puhtaus, vitamiinit ja kivennäisaineet tallella

tuttuus

- tuttu tuote, tuttu toimittaja

ekologisuus

- lyhemmät kuljetusmatkat

kotimaisuus

- Suomessa kasvatettu ja jalostettu

hintaa

- edullisuus

hintalaatu

- tuote vastaa laatuodotuksia

2. Perustele, miksi parhaaksi valitsemasi vaihtoehto on tärkein valintakriteeri kohdallasi?

Liite 2. Asiakaskysely
Näkemyksesi lähiruosta

1. Käytätkö lähialueen elintarvikkeita taloudessasi? kyllä ei
2. Kuinka usein käytät lähialueen tuotteita nykyisin? säännöllisesti harvoin
3. Olisitko halukas lisäämään lähialueen tuotteiden ostamista, jos niitä olisi saatavilla kaupassa, jossa asioit pääsääntöisesti? kyllä ei
4. Onko lähiruoka mielestäsi kalliimpaa kuin tuotteet yleensä? kyllä ei
5. Olisitko valmis maksamaan lähiruosta enemmän kuin tavanomaisista tuotteista? kyllä ei
→ 6. → 7.

6. Miksi olisit valmis maksamaan enemmän lähiruosta?

7. Miksi et osta lähialueen tuotteita?

8. Mitä etuja mielestäsi lisääntyvä lähiruokan käyttö saa aikaan ympäristössään?

9. Minkälaisia muita ajatuksia lähiruoka herättää Sinussa?

Sukupuoli Nainen Mies

Ikä alle 30 v. 30-39 v. 40-49 v. 50-59 v. yli 60 v.

Kiitos vastauksistasi!

Liite 3. Sadonkorjuujuhlan menu

Menu

26.11.2005

klo 19.00

Sinappisilakat

Lohimousse

Sieniterriini

Kalaisasalaatti

Juhlasalaatti

Tuoresalaatti

Marinoidut paprikat

Porsaanpaisti

Kastike

Lohkoperunat

Syksyinen juuresvuoka

Marjahyytelö

Hunajakerma

Leivät, levitteet

Maito, kotikalja, vesi

Liite 4. Perinteisen jouluaterian menu

**Jouluateria**

9.12.2005

klo 19.00

Sinappisilakat
Puolukkasilli
Sitruunamarinoitu siika

I taliansalaatti
Rosolli, kastike
Tuoresalaatti

Kinkku, kastike
Kalkkunafilee, kastike
Porofilee, kastike
Jouluiset laatikot

Mokkavaahto
Hedelmäsaalaatti

Maito, kotikalja, mehu

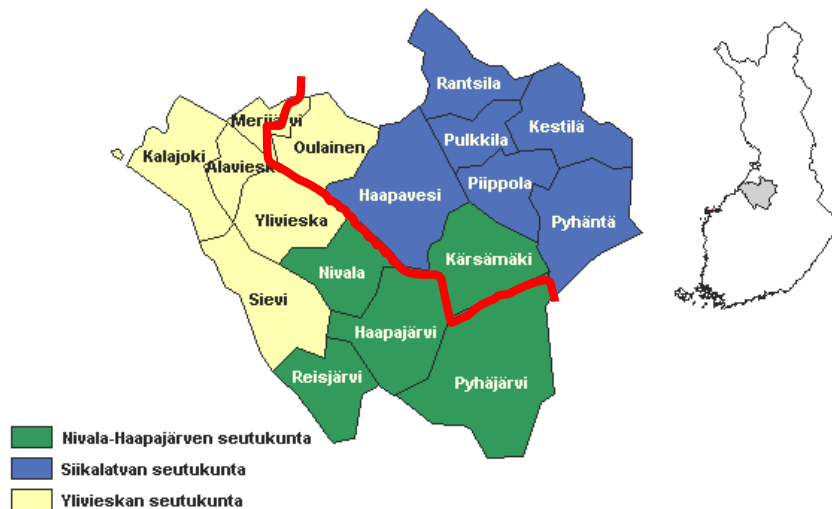
Patonki, ruisnapit, rieska
Levitteet

Liite 5. Päätäjien haastattelujen teemarunko

Päätäjien edustajien haastattelujen teemarunko.

A. Lähiruoan määrittäminen

1. Mitä mielestänne on lähiruoka?
2. Mitä ominaisuuksia liitätte lähiruokaan?
3. Mikä alue mielestänne parhaiten soveltuu lähiruoan toimitusalueeksi oppilaitoksen ammattikeittiöille?
 - a. Siika-Pyhäjokialueen koulutus kuntayhtymän alue (Haapavesi, Kestilä, Kärämäki, Oulainen, Piippola, Pulkkila, Pyhäntä ja Rantsila)
 - b. Oulun Eteläinen alue:



- c. Muu, mikä?

Liite 5. Päättäjien haastattelujen teemarunko

B. Lähiruokaan liittyvät arvot

1. Haapaveden ammattioppilaitoksen Strategia 2010 määrittelee oppilaitoksen arvoiksi seuraavaa: Asiakslähtöisyys, ammattitaito, vastuullisuus, kestävä kehitys ja yrittäjyys.
Miten lähiruoka tukee ammattioppilaitoksen strategiassa painotettuja arvoja?
2. Kuinka hyvin mielestänne oppilaitoksen painopistealueissa määritellyt ekologisuus ja luonnonmukainen viljely toteutuvat tämän hetken ateriapalvelutoiminnassa?
3. Tässä tutkimuksessa turvallisuudella tarkoitetaan: Ruoan hygieenistä ja ravitsemuksellista laatua sekä torjunta-aineista, raskasmetalleista ja ympäristömyrkyistä vapaita elintarvikkeita.
Millainen käsitys teillä on lähiruoan turvallisuudesta?
4. Mikä merkitys on tiedolla ruoan alkuperästä?
5. Mitä suunnitelmia on tehty lähiruoan käytön tehostamiseksi ammattioppilaitoksessa?
6. Arvioikaa lähiruoan käyttötasoa lähialueen kunnissa?
7. Missä määrin uskotte lähiruoalla olevan merkitystä maaseudun hyvinvoinnille Oulun Eteläisellä alueella?

Liite 5. Päättäjien haastattelujen teemarunko

C. Lähiruoka Haapaveden ammattioppilaitoksen ateriapalvelutarjonnassa päätöksentekijän näkökulmasta

1. Mitkä ovat lähiruoan käyttömahdollisuudet Haapaveden ammattioppilaitoksen ateriapalvelutarjonnassa?
2. Minkälaisia reunaehtoja lähellä tuotettujen elintarvikkeiden tulee täyttää, jotta niiden käyttö olisi mahdollista ammattioppilaitoksen ateriapalveluissa?
3. Mitä etuja lähiruoan hyödyntämisellä nähdään olevan ammattioppilaitoksen tasolla?
kuntayhtymän tasolla?
4. Kuinka lähiruokakäsite soveltuu elintarvikkeiden hankintamäärityksiin?
5. Millä tavalla kilpailu- ja hankintalainsäädäntö vaikuttavat lähellä tuotettujen elintarvikkeiden käyttöön?
6. Kokonaistaloudellisuudella tarkoitamme tässä työssä toimitusvarmuutta, tarvittavaa jalostusastetta ja soveltuvuutta, tasaista laatua, tuoreutta, varaston kiertonopeutta, ympäristövaikutuksia ja hintaa.
Miten elintarvikkeiden kokonaistaloudellisuutta seurataan Haapaveden ammattioppilaitoksessa?

D. Lähiruoan käytön hyödyt ja esteet Haapaveden ammattioppilaitoksessa

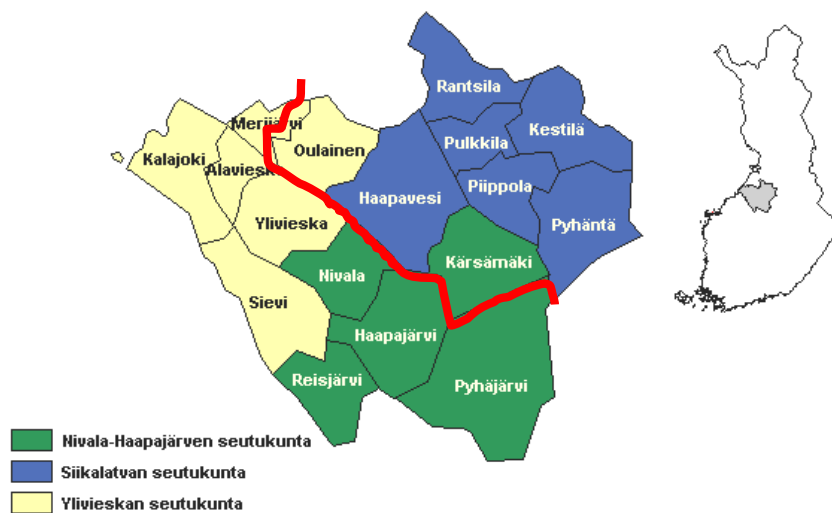
1. Mitä etuja lähiruoan käytöllä mielestänne on ammattioppilaitoksen ateriapalveluissa?
2. Mitkä ovat mielestänne suurimmat esteet lähiruoan käytölle?
3. Minkä tekijöiden avulla käytön esteitä voidaan vähentää?
4. Kuinka lähiruokaimagolla kyetään edistämään ammattioppilaitoksen markkinointia?

Liite 6. Keittiöhenkilöstön haastattelujen teemarunko

Ammattikeittiön henkilöstön haastattelujen teemarunko.

A. Lähiruoan määrittäminen

1. Mitä mielestänne on lähiruoka?
2. Mitä ominaisuuksia liitätte lähiruokaan?
3. Mikä alue mielestänne parhaiten soveltuu lähiruoan toimitusalueeksi oppilaitoksen ammattikeittiöille?
 - a. Siika-Pyhäjokialueen koulutuskuntayhtymän alue (Haapavesi, Kestilä, Kärämäki, Oulainen, Piippola, Pulkkila, Pyhäntä ja Rantsila)
 - b. Oulun Eteläinen alue:



- c. Muu, mikä?

Liite 6. Keittiöhenkilöstön haastattelujen teemarunko

B. Lähiruokaan liittyvät arvot

1. Haapaveden ammattioppilaitoksen Strategia 2010 määrittelee oppilaitoksen arvoiksi seuraavaa: Asiakaslähtöisyys, ammattitaito, vastuullisuus, kestävä kehitys ja yrittäjyys.
Miten lähiruoka tukee ammattioppilaitoksen strategiassa painotettuja arvoja?
2. Kuinka hyvin mielestänne oppilaitoksen painopistealueissa määritellyt ekologisuus ja luonnonmukainen viljely toteutuvat tämän hetken ateriapalvelutoiminnassa?
3. Tässä tutkimuksessa turvallisuudella tarkoitetaan: Ruoan hygieenistä ja ravitsemuksellista laatua sekä torjunta-aineista, raskasmetalleista ja ympäristömyrkyistä vapaita elintarvikkeita.
Millainen käsitys teillä on lähiruoan turvallisuudesta?
4. Mikä merkitys on tiedolla ruoan alkuperästä?
5. Millainen tulevaisuuden kuva lähiruoalla on Haapaveden ammattioppilaitoksessa?
6. Miten lähiruokaa pystytään hyödyntämään positiivisen mielikuvan muodostamisessa ammattioppilaitoksen ateriapalveluissa?

C. Lähiruoka Haapaveden ammattioppilaitoksen ateriapalvelutarjonnassa ammattikeittiön näkökulmasta

1. Mitkä ovat lähiruoan käyttömahdollisuudet Haapaveden ammattioppilaitoksen ateriapalvelutarjonnassa?
2. Minkälaisia reunaehtoja lähellä tuotettujen elintarvikkeiden tulee täyttää, jotta niiden käyttö olisi mahdollista ammattioppilaitoksen ateriapalveluissa?
3. Mitä etuja lähiruoan hyödyntämisellä nähdään olevan
 - a. ammattioppilaitoksen tasolla?
 - b. kuntayhtymän tasolla?
4. Kuinka lähiruokakäsite soveltuu elintarvikkeiden hankintamäärityksiin?
5. Julkisissa hankinnoissa keskeistä on kokonaistaloudellisuus. Mitä sillä mielestänne tarkoitetaan?
6. Miten elintarvikkeiden kokonaistaloudellisuutta seurataan Haapaveden ammattioppilaitoksessa?

Liite 6. Keittiöhenkilöstön haastattelujen teemarunko

D. Lähiruoan käytön hyödyt ja esteet Haapaveden ammattioppilaitoksessa

1. Mitä etuja lähiruoan käytöllä mielestänne on ammattioppilaitoksen ateriapalveluissa?
2. Mitkä ovat mielestänne suurimmat esteet lähiruoan käytölle?
3. Minkä tekijöiden avulla käytön esteitä voidaan vähentää?
4. Mitä ongelmia lähiruoan käytöstä ilmenee käytännön keittiötoiminnassa?
5. Kuinka lähiruokaimagolla kyetään edistämään ammattioppilaitoksen markkinointia?
6. Millaisia vaikutusmahdollisuuksia katsotte keittiöhenkilöstöllä olevan lähiruoan hankinnassa?
7. Vaikuttavatko päätöksentekoon henkilökohtaiset asenteet lähiruokaa kohtaan? Miten?

Liite 7. Saatekirje

Arja Knuutinen

Tarja Siltala

24.4.2006

Arvoisa päättäjä,

Opiskelemme restonomeiksi Jyväskylän ammattikorkeakoulussa matkailu-, ravitsemis- ja talousalalla. Teemme opinnäytetyötä lähiruoan käyttömahdollisuuksista Haapaveden ammattioppilaitoksen ammattikeittiöissä. Haapaveden ammattioppilaitoksen Strategia 2010 arvoissa painotetut ekologisuus, kestävä kehitys ja luonnonmukainen viljely ovat asioita, joita toimeksiantajamme Luonto- ja palvelualan osaston apulaisrehtori Ritva Joki-Kolehmainen haluaa selvitettävän lähiruoan näkökulmasta. Työmme tavoitteena on selvittää, onko lähiruoka kilpailukykyinen hinnan, laadun ja toimitusvarmuuden suhteen Haapaveden ammattioppilaitoksessa.

Toivomme voivamme haastatella Teitä opinnäytetyötämme varten. Koska Te olette avainasemassa päätettäessä elintarvikehankinnoista, uskomme saavamme Teiltä arvokasta tietoa tutkimukseemme. Vastauksia tullaan käsittelemään nimettöminä ja vain tässä työssä. Lähestymme Teitä puhelimitse haastatteluajan varaamista varten. Liitteenä lähetämme kysymyksiä tutustuttavaksi etukäteen koskien lähiruokaa, jotta saisimme Teidän käsityksenne parhaiten esiin ja tulokset hyödyttäisivät toimeksiantajaa.

Selvitämme lähiruoan saatavuutta, hintatasoa, käyttöastetta, laatua sekä tuotanto- ja käyttömahdollisuuksia haastattelujen avulla, mitkä kohdennetaan talousasioista vastaaville päättäjille ja elintarvikehankinnoista vastaaville henkilöille. Tutkimme myös asiakkaittemme halukkuutta käyttää lähiruokaa sekä asiakastyytyväisyyttä asiakaskyselyjen avulla, mitkä pohjautuvat kahteen eri asiakastilaisuuteen.

Vastauksista analysoimme vastaajien suhtautumista lähiruokaan, sen käytön esteitä ja käyttömahdollisuuksia. Uskomme, että tuloksia voidaan hyödyntää elintarvikehankinnoissa hankintarenkaan ohella ja Strategia 2010 arvojen päivitysvaiheessa. Lisäksi Haapaveden kaupungin ruokahuoltopäällikkö on kiinnostunut työmme tuloksista oman toimintastrategiansa taustatiedoksi.

Yhteistyöterveisin,

